



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



DOLCETTO D'ALBA DOC "SIREVERIS"

Prodotto con uve Dolcetto.

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: manuale, effettuata nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 7-8 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio.

Descrizione del vino

Colore: rosso intenso e brillante, con riflessi violacei.

Profumo: profumo vinoso, fruttato e fragrante, con note che ricordano la ciliegia matura.

Gusto: sapore secco, pieno, con piacevole retrogusto amaro-gnolo, tipico di questa varietà.

Abbinamenti gastronomici: è un vino da tutto pasto, perfetto per gli spuntini a base di salumi e formaggi, ideale con primi piatti, con le carni rosse, tutti abbinamenti che ne esaltano la piacevole bevibilità.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

