

Convento Cappuccini

Dolcetto d'Acqui D.O.C.

- 100% Dolcetto
- Comune di Ricaldone e Cassine
- 2 ettari
- Alt. 272 m esposizione Sud-est
- Diserbo meccanico
- Vendemmia manuale
- 56 hl a ettaro



Località Garbagnino



Coordinate GPS 44.74186 , 8,48746

www.bottovini.com

info@bottovini.com

regione Baiascera, 8 15010 Ricaldone

+39 0144 74 462

+39 333 53 28 471

società agricola B8 s.s.

Le uve sono pigiate e diraspate prima di essere messe in vasche di acciaio per la fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 5-7 giorni vengono rimosse le bucce con travaso e pressatura soffice, al fine di ottenere solo il mosto fiore. Sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica e il successivo affinamento fino all'imbottigliamento. È un vino per tutte le occasioni: colore violaceo, al naso è abbastanza intenso, definito "vinoso" in quanto richiama i profumi della cantina durante la fermentazione, al gusto è secco, morbido, con un buon tannino che lo rende il compagno ideale per merende a base di salumi e formaggi.

