

Bausana

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- **Vitigno:** Dolcetto al 100%.
- **Resa:** 90q/ha (da disciplinare).
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- **Colore:** Rosso rubino vivo tendente al violaceo nella schiuma.
- **Profumo:** Fruttato, intenso e molto gradevole.
- **Sapore:** Gradevolmente amarognolo, vinoso e di moderata acidità.
- **Gradazione alcolica svolta:** 12,5-13,5%vol.
- **Metodo di vinificazione:** In rosso con macerazione a temperatura costante.
- **Affinamento:** Alcune settimane in bottiglia.
- **Imbottigliamento:** Aprile-Maggio.
- **Conservazione:** In orizzontale a temperatura ambiente.
- **Abbinamento gastronomico:** Antipasti di verdure e salumi, minestre di legumi, risotti, ravioli, stracotti di vitello e manzo.
- **Temperatura di servizio:** 18-20°C.
- **Formato bottiglia:** 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 12 bottiglie.
- **Consiglio:** Essendo un vino di pronta beva va assaporato giovane per apprezzarne la vinosità, ma regge bene anche alcuni anni d'invecchiamento in bottiglia.

