

# 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.

