

Ugo Balocco

Monferrato Dolcetto

Denominazione di origine controllata

Ottenuto da 100% uve Dolcetto su un terreno particolarmente vocato per ottenere la massima espressione qualitativa. Il dolcetto è un vino austero ed elegante dalla delicata struttura.

Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto, le uve vengono diraspate ed il mosto ottenuto viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperature di 27 °C con 3 rimontaggi giornalieri per 8-10 giorni.

Al termine della fermentazione alcolica il vino affina in acciaio sulle proprie fecce fino a gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, con periodici battonage.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso.

Profumo di frutta rossa, lampone maturo, fieno con note floreali.

In bocca si presenta intenso e pieno, con sensazioni di frutta rossa e speziato fine.

Si abbina bene come aperitivo oppure con salumi e primi piatti.

Temperatura di servizio ideale 14 - 16 °C



Ugo Balocco

Azienda Agricola di

Balocco Simone

Regione Marziano 36

14050 San Marzano Oliveto

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

www.ugobalocco.it