



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Opale

Denominazione: Piemonte Dolcetto DOC

Vitigni: Dolcetto

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre inizio Ottobre e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi porpora

Profumo: Note di frutta matura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è rotondo e pieno, fine e armonico, di buona persistenza

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto come accompagnamento di carni rosse, formaggi stagionati, da provare con gli gnocchi ai quattro formaggi

Descrizione:

Dolcetto - Opale è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Si raccoglie effettuando una accurata selezione dei grappoli, si pigiano e fermentano a temperatura controllata in acciaio. Seguono i travasi e la maturazione in botti di rovere per un anno con successivo affinamento in bottiglia per tre mesi.

Si presenta di colore rosso intenso con riflessi porpora, ed è ottenuto dall'uva autoctona Dolcetto. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura e leggeri ed eleganti sentori speziati.

Rosso di spiccata personalità al palato il gusto è rotondo e pieno, fine ed armonico con una buona persistenza e una nota di mandorla, tutto grazie all'affinamento in botti di rovere.

Perfetto come accompagnamento di carni rosse, formaggi stagionati, da provare con gli gnocchi ai quattro formaggi.

Viene servito a 18-20 ° C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

