

MONFERRATO DOC DOLCETTO "Gioto Blues"



NOME DEL VINO: MONFERRATO DOLCETTO

DENOMINAZIONE: DOC

VITIGNO: Dolcetto

ZONA DI PROVENIENZA: Canelli

TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree - altitudine ca 400 m s.l.m.-SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol

VINIFICAZIONE: in rosso in vasche inox

FERMENTAZIONE: con macerazione sulle bucce a temperatura controllata

MATURAZIONE: in vasche inox e affinamento in barrique

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: vinoso, caratteristico, gradevole, fine

SAPORE: asciutto, gradevolmente amarognolo, intenso, armonico

ABBINAMENTO: vino da pasto che si accompagna bene a qualsiasi portata

WINE: MONFERRATO DOLCETTO DOC

GRAPE TYPE: DOLCETTO

PRODUCTION ZONE: CANELLI

SOIL TYPE: Calcareous marl with some lime and rich in microelements

VINE TRAINING METHOD: Guyot

COLOUR: Ruby red with violet hues

AROMA: vinous, pleasant, characteristic

FLAVOUR: Dry, full-bodied, harmonious, moderate acidity

CELLAR CONDITIONS: Stored in a cool, dry place, shaded from the light

CONSERVATION: Several years

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18° C

FOOD TO BE SERVED WITH: Accompanies any meal

DETAILS: The name comes from the sweetness of the grapes, though this is not a sweet wine.

In fact the most typical characteristic of Dolcetto is its definite tendency toward tartness.

GHIONE

Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com

75 cl 3 V68 70 mm A2