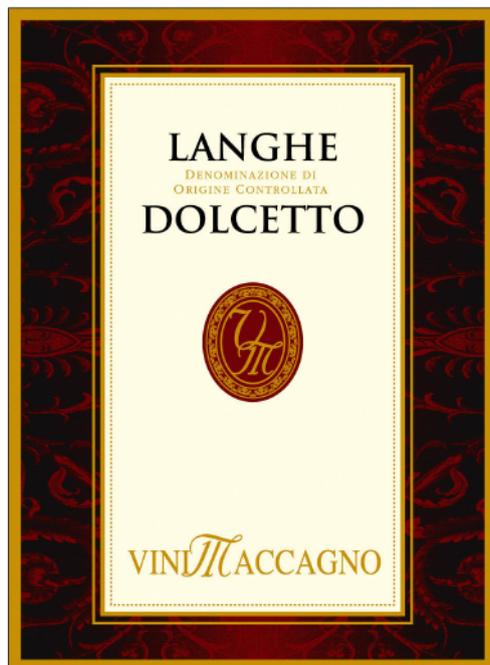




VIN **M**ACCAGNO

LANGHE DOLCETTO D.O.C.



Descrizione generale:

Alla destra del fiume Tanaro, nel territorio conosciuto come Langa, c'è una varietà di vite a frutto nero che da secoli condivide le fortune e le miserie della gente ed è rimasta fedele al fianco di tutti coloro che hanno voluto dedicare un po' di attenzione alla terra: questa varietà è il Dolcetto. Non è una pianta molto vigorosa e neppure troppo resistente alle difficoltà e alle malattie, ma è rimasta caparbiamente vicina all'uomo viticoltore, dandogli i frutti dolci e maturi per la tavola, regalandogli grappoli adatti a produrre una speciale marmellata (la cognà) e soprattutto mettendogli a disposizione la materia prima per produrre un vino dai caratteri schietti e semplici di cui è facile innamorarsi a prima vista. I viticoltori di questa affettuosa disponibilità del Dolcetto continuano a ricordarsi anche dopo secoli di esperienze comuni, che questo vitigno è sempre là a dispetto del tempo che passa nei filari collinari attorno ad Alba, a raccogliere i raggi di sole ed a tradurli in splendidi vini fruttati.





VINI **M**ACCAGNO

LANGHE DOLCETTO D.O.C.



Denominazione: Langhe Dolcetto D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Vitigno: Dolcetto 100%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: Il profumo è delicato di frutti rossi, petali di rosa e una leggera nota di pepe.

Sapore: in bocca è scorrevole con freschezza e tannini in evidenza.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 85 q.li/ha

Esposizione: Est.

Vinificazione: tradizionale in vasche di acciaio con macerazione di 4-5 giorni.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Abbinamenti gastronomici: ideale per il consumo quotidiano.

Gradazione: 13% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Langhe Dolcetto D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Ottenuto da uve prodotte nella zona tipica nei territori più vocati. Profumo intenso, vinoso e pieno. Dal sapore armonico e sapido. Da consumare ad una temperatura di 18-20 °C.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.
Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

75 cl e 13% vol.