



VINI **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 1,5 l 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.

1,5 l e 13% vol.