



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba Doc

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta Monte Aribaldo, in Comune di Treiso, nel vigneto che circonda Villa Giulia. Esposizione a sud e a ovest e altitudine media di circa 370m s.l.m.

Varietà delle uve

Dolcetto 100%.

Tipo di vino

Vino rosso.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Zuccheri residui

Secco.

Acidità totale

5,60 g/l espressi in acido tartarico.

Durata prevista

8/10 anni.

Formati prodotti

750 ml.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei/sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.

Esame organolettico

Colore: Brillante e intenso rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo: Intenso e persistente, con sentori di ciliegia, ribes, confettura di mirtillo e una leggera nota erbacea.

Sapore: Asciutto e armonico, di buona struttura, con una piacevole nota di mandorla leggermente amarognola sul finale. Elegante.

Abbinamento Gastronomico

Ideale con antipasti locali come battuta di fassona e vitello tonnato, ma anche con pasta fatta in casa, secondi piatti di media struttura, pane e salame e pizza.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba Doc

generic technical sheet



Position of the vineyards

In the Commune of Treiso, on the Monte Aribaldo hill, from which it takes the name. South and west facing exposure at an average altitude of 370m a.s.l.

Grape variety

Dolcetto 100%.

Type of wine

Red wine.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

5,60 g/l in tartaric acid.

Estimated life

8/10 years.

Formats

750 ml.

Vinification and ageing

Vinification on skins: six/seven days fermentation with floating cap at a controlled temperature; pumping over. Malolactic fermentation is carried out in full after the alcoholic fermentation. Ageing in stainless steel or cement for five months. Brief ageing in the bottle before release.

Tasting notes

Colour: Brilliant ruby red with violet reflections.

Bouquet: Intense and persistent, reminiscent of cherries, ribes, almonds and blueberry jam; a vinous perfume with a slight grassy note.

Taste: Velvety and harmonious; good structure, with a pleasant bitterish almond aftertaste and just the right amount of tannins.

Food pairing

A classic red wine for the whole meal; ideal with local antipasti such as Fassona raw meat, great with any kind of pasta, medium structure main courses, pizza, bread and salami.