

# CASTELLO DI SANTA VITTORIA

---

## D.O.C.G. Dolcetto D'Alba

Castello di Santa Vittoria está ubicada en el corazón de la zona de producción de vino más reconocida de Italia: en la tierra de Nebbiolo, Barbera, los grandes tintos piemonteses y más allá. En la orilla izquierda del Tanaro, en la orilla opuesta a las colinas de Langhe, Roero es también una antigua tierra de viñas y vino. Colinas impermeables y empinadas, suelos sueltos y arenosos son la base de vinos blancos y tintos con características únicas y no inferiores a los que provienen de las colinas Langhe más famosas.



## PIEMONTE DOLCETTO 2020 SANTA VITTORIA

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Dolcetto.

### INFORMACIÓN

Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable durante 6 a 8 días a una temperatura de 24 a 25 ° C, seguido de Fermentación maloláctica.

Envejecimiento: una breve parada en acero inoxidable precede al embotellado, realizado en primavera tras la cosecha. Se comercializa tras unos meses de refinamiento.

### NOTAS DE CATA

Vino tinto claro rubí con reflejos violáceos. El bouquet es vinoso, afrutado, muy intenso, agradable y persistente. El sabor es agradablemente seco, armonioso y aterciopelado, con ligero retrogusto de almendra. Mantiene su vida útil hasta a los 4-5 años, dependiendo del año.

### MARIDAJE

Encuentra una excelente combinación con aperitivos calientes, primeros platos, verduras y carnes no demasiado elaboradas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)