

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



LANGHE DOLCETTO DOC L'ALTENO

Questo vino ha un affinamento di circa un anno solo in acciaio, è caratterizzato da una gradazione alcolica contenuta e da un corpo leggero. È un vino fresco che si adatta a molteplici occasioni di consumo quotidiano, accompagnando egregiamente anche uno spuntino veloce o una pizza.

Dal colore rubino violaceo; al naso profumo di frutta fresca; dal sapore leggermente erbaceo.

Area di produzione: Dogliani

Vitigno: 100% dolcetto

Altitudine: 300 mt

Terreno: calcareo

Età del vigneto: circa 15-25 anni

Lieviti: selezionati

Vinificazione: tradizionale in inox con breve macerazione, affinamento solo inox per 6 mesi

Affinamento: circa 3 mesi solo inox

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: si adatta alle occasioni di consumo quotidiano, perfetto con uno spuntino veloce o una pizza