



La Patareina  
La Terra, le Vigne, il Vino



# Dolcetto d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

“ Gafet ”

**Varietà:** 100% Dolcetto

**Resa per ettaro:** 100 q.li/Ha

**Vendemmia:** manuale con ceste da 10kg

**Produzione/Vinificazione:** Le uve vengono raccolte manualmente e conferite in cantina dove avviene la pigiatura e diraspatura delle uve e successivamente si inizia la fermentazione sulle bucce per 5-6 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue pressatura soffice della vinaccia e travasi per rendere limpido il mosto in lavorazione. e conservare il frutto tipico di questo vitigno.

**Alcool:** 13%

**Residuo zuccherino:** 0,83 g/l

**Acidità totale:** 5.10 g/l

**Awards:** 89 points “I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni”

**Note degustative :**

Presenta un colore rosso ciliegia, intenso e con persistenti note aromatiche di fragola e sambuco. In bocca è fresco, di facile beva, vinoso..

**Abbinamenti consigliati:**

E' perfetto con primi piatti come pasta e fagioli, oppure con tutti gli affettati tipici piemontesi, formaggi a pasta morbida o di media stagionatura. Ideale se accompagnato da piatti di carne grigliati (BBQ).

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**IL VIGNETO**

**Localizzazione** Piemonte - Italy  
**Coordinate** 44°45'8.28"N - 8°22'57.11"E  
**Comune** Nizza Monferrato (Asti)  
**Terreno** argilla-limo / sabbioso  
**Altitudine** 290 m s.l.m.  
**Sistema di allevamento** Guyot  
**periodo vendemmia** settembre

