



## *Dolcetto Asti d.o.c. La Violina*



Vino secco per eccellenza, questo dolcetto a denominazione di origine controllata, ricco di carattere, ha il nome curiosamente in contrasto con la propria caratteristica organolettica. Il nome deriva, infatti, dalla particolare sensazione gradevolmente e intensamente dolce dell'uva con limitato tenore acido, che sembra appunto molto dolce.

**Degustazione:** vino di corpo, accattivante e versatile, possiede il tipico **colore** rosso rubino intenso, con sfumature sul violetto; il **profumo** è persistente, vinoso e gradevolmente fruttato, presenta sentori di mandorla, viola, mirtillo e lampone con sottofondo balsamico; il **gusto** è persistente, secco, asciutto, delicato, giustamente tannico, gradevolmente armonico e piacevolmente fresco, con una leggera nota erbacea, con sentori di frutta rossa in particolare ciliegia.

**Abbinamenti gastronomici:** per la sua eleganza è un vino da tutto pasto, anche se predilige primi piatti, risotti, secondi non troppo elaborati, formaggi freschi o di media stagionatura.

**Grado alcolico %:** 13 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 15 - 16 °C.

**Bicchieri consigliato:** calice ampio.

**Conservazione:** luogo asciutto e buio, alla temperatura di 10 - 12 °C.

**Capacità di invecchiamento:** 2 - 3 anni dall'imbottigliamento.



La Viola  
DOLCETTO  
Denominazione di Origine Controllata



## *Dolcetto Asti d.o.c. La Violina*

### Specifiche enologiche

**Tipo:** rosso

**Vitigno:** 100% dolcetto

**Produzione media anno:** 10.000 bottiglie da 750 ml.

**Maturazione:** per 6 mesi in tini d'acciaio, a temperatura controllata.

**Affinamento:** 1 mese in bottiglia a 15 - 16 °C.

**Temperatura di fermentazione:** dai 24 °C per i primi giorni, aumenta fino a 26 - 27 °C per 2 giorni, quindi ridiscende a 24 °C.

**Durata della fermentazione:** di norma dura da 8 - 10 giorni.

**Fermentazione maolattica:** durante l'inverno

**Epoca di imbottigliamento:** da gennaio a febbraio dopo la vendemmia

**Acidità totale:** 5,30 g/l.

**Ph:** 3,45

**Vinificazione:** dopo la diraspatura e la macerazione, si prosegue con la fermentazione che avviene a temperature crescenti per una migliore polimerizzazione dei tannini ed estrazione del colore caratteristico durante la macerazione delle bucce. La maturazione prosegue poi in vasca d'acciaio dove avviene la trasformazione malolattica che ne esalta il profumo e la proverbiale morbidezza.

**Territorio:** sud Astigiano

**Terreno:** argilloso

**Altimetria:** 200 - 250 s.l.m.

**Impianto:** guyot

**Resa per ettaro:** 56 ettolitri

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

**Vendemmia:** dal 15 al 20 settembre

