



**Az. Agr. Biologica Bolla Lorenzo**

Via Guido Cane 98, 1255 Fraz. Talloria Diano d' Alba (CN) - Italy

Tel. +39 0173 231851 - +39 339 2680661 - +39 333 5209139

www.vinibiobula.it - info@vinibiobula.it

## Dolcetto senza solfiti aggiunti D.O.C.G.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intenso, caratteristico di frutti rossi, ciliegia, mora

Gusto: armonico, morbido, pieno, con leggero retrogusto di mandorla

Abbinamenti: antipasti di carne, carne cruda all'albese, vitello tonnato, primi, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura

Vitigno: 100% Dolcetto

Temperatura di servizio: 16-18°

Vinificazione: uve provenienti da Sori (vigneti particolarmente esposti al sole). Fermentazione e affinamento in acciaio

Gradazione alcolica: 14,40% Vol

Acidità: 4,90 g/l

### Descrizione

E' un vino che produciamo solo in annate particolarmente vantaggiose. Viene vinificato senza l'impiego di solfiti, quelli presenti sono stati prodotti naturalmente durante la fermentazione alcolica. Possiamo dire che si tratta di un vino "tradizionale", vinificato come si faceva una volta, prima dell'avvento ed abuso della chimica. Per questo può avere un gusto particolare, a cui non siamo più abituati. Da bersi giovane in quanto l'assenza di solfiti aggiunti lo rende soggetto ad un'evoluzione più rapida.

