



CASTELLO DEL
POGGIO

Asti è una terra riconosciuta nei secoli come emblema della viticoltura e dell'enologia italiana. Proprio in questo straordinario territorio è ubicata la tenuta Castello del Poggio, un tempo teatro privilegiato per i leggendari cavalieri Templari. La tenuta dalle nobili radici, che deve il suo nome alla fortificazione medievale una volta appartenuta ai Conti Buneis, oggi rappresenta la più estesa realtà vitivinicola a corpo unico del Piemonte, dedita alla coltivazione di vitigni autoctoni ambasciatori piemontesi nel mondo, uno tra tutti la Barbera.



Dolcetto del Monferrato



CLASSIFICAZIONE
DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Dolcetto in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito sui 16°C



GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate a mano, sono avviate alla pigiatura e diraspatura e quindi alla vinificazione tradizionale in rosso entro fermentini verticali. Il periodo di contatto del mosto con le bucce conferisce al vino il caratteristico colore rosso rubino intenso. La piacevole morbidezza è dovuta al tipo di uva d'origine e alla sua buona maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino, brillante, ricco di riflessi.

PROFUMO: franco sentore vinoso, fruttato e giovanile.

SAPORE: asciutto, equilibrato, con una piacevole nota ammandorlata nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente adatto con piatti saporiti, come primi piatti al sugo, carni in salsa, stufati con verdure.