



Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

IT

Dolcetto d'Alba DOC "A Elizabeth"

Questo Dolcetto d'Alba è prodotto dall'assemblaggio di due vigne, una situata nel Comune di Barbaresco ed una nel Comune di Neive.

Nasce da vecchi cloni e da una particolare selezione, fermentato ed affinato in acciaio e cemento.

VITIGNO

Dolcetto

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest – 300m slm (Comune di Barbaresco)

Sud/Sud-Est – 285m slm (Comune di Neive)

SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso, brillante. Note floreali di viola e frutti rossi, fresco pulito, dritto, fragrante polpa di frutto, finissimo tannino scattante e notevole persistenza. Piacevolissima beva.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti quotidiani e semplici, si accompagna molto bene ad antipasti, primi piatti, carni bianche o rosse e formaggi freschi.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.

La pigiatura avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.

Le fermentazioni alcolica e malolattica avvengono in vasche di acciaio. La macerazione con le bucce varia in base all'annata, tendenzialmente intorno ai 10/15 giorni. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Il Dolcetto d'Alba affina sempre e solo in acciaio/cemento (niente legno), per una pura espressione del vitigno/territorio.





Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

Dolcetto d'Alba DOC "A Elizabeth"

This Barbera d'Alba is produced from the assembly of two vineyards, one located in the village of Barbaresco and one in the village of Neive.

Born from old clones and from a particular selection, fermented and aged in steel and cement.

GRAPE VARIETY

Dolcetto

EXPOSURE AND ALTITUDE

South-West – 300m asl (Three Stars)
South/South-East – 285m asl (Marcorino)

SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

SENSORY NOTES

Intense, brilliant ruby red. Floral notes of violets and red fruits, fresh clean, straight, fragrant fruit pulp, very fine snappy tannin and remarkable persistence. Very pleasant drinking.

PAIRINGS

An everyday wine. Pairs well with simple dishes, appetizers, first courses, white or red meats and fresh cheeses

WINEMAKING

The harvest is always done by hand, with great attention.
The pressing takes place mechanically, allowing a gentle press, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.
The alcoholic and malolactic fermentations take place in steel tanks. Maceration with the skins varies according to the year, generally around 10/15 days. In this first phase the wine is enriched with the fundamental elements: perfume, color, tannins. Dolcetto d'Alba always ages in steel / concrete (no wood), for a pure expression of the vine / territory.

