

Il Bicocco, Monferrato Dolcetto DOC



Vitigno: 100% Dolcetto
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 35 anni

Grape variety: 100% Dolcetto
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of vineyards: 35 years-old



Come per il Barbera, questo vino, tipico della tradizione contadina del Piemonte, è ottenuto con **macerazione** delle bucce, preceduta da pigia-diraspatura soffice, con alternanza di rimontaggi e di delestage. La **fermentazione alcolica** è a 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. Con l'ausilio di batteri selezionati, in seguito viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

*Like Barbera, this wine, which is typical of Piedmont, is obtained from the **maceration** of the grape skins, preceded by soft crushing and destemming, with alternating pumping over and délestage. **Alcoholic fermentation** takes place at 26°C, in temperature-controlled stainless steel tanks. Then, **malolactic fermentation** is carried out at controlled temperature with the aid of selected bacteria.*



Di colore rosso vinaccia è vino dai gradevoli **profumi** di ciliegia e susina con lievi sfumature di mandorla e accenni balsamici sul finale. In **bocca** è morbido, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Perfetto con primi piatti gustosi e formaggi stagionati.

*This dark red wine features pleasing cherry and plum **scents** accompanied by delicate almond nuances and balsamic touches in the end. In the mouth it is soft, full-bodied, harmonious, with a good, elegant structure. Ideal to accompany savoury first course dishes and aged cheeses.*

