


Lucy

Monferrato Dolcetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTA DEI TIGLI

 Così speranzosa. Stremata dal lungo lavoro d'inizio autunno ora si gode il riposo. Non chiede nulla, non pretende comprensione o note critiche. La contraddistingue una dolcezza che sfugge a prima vista ma che la differenzia da tutti gli altri. Un porto sicuro, il faro nella notte e la porta sempre aperta di una casa dove ci si ripara da tutto.

ETICHETTA: Verde speranza, viola degli acini e del mosto succoso che si ottiene dalle uve di questo vitigno modesto ma capace di sorprendere.

NOME: Questo vino porta il nome di mamma Luciana.

VITIGNO: 100% Dolcetto

VENDEMMIA: La vendemmia avviene manualmente per mantenere alta la qualità del prodotto, si effettua a inizio ottobre e i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.


VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura, il mosto fermenta circa 15 giorni a contatto con le bucce. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO: Immeso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento, data la natura del vitigno, può durare nel tempo ma consigliamo di consumarlo giovane al fine di poter cogliere appieno le sue qualità.

DEGUSTAZIONE: Rosso rubino carico con riflessi violacei intensi. Al naso si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti. Al palato si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevalgono naturalmente il fruttato e il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto per tradizione. È perfetto anche per gli spuntini a base di salumi e formaggi o per aprire il pasto con piatti di terra ed affettati. I primi a base di pasta, i risotti, le minestre e le carni rosse, in particolare quelle grigliate, ne esaltano il buon corpo e la piacevole bevibilità. Servire a 18°C.

 Hopeful and confident. Exhausted by the hard work of the harvest, now it's time to rest for her. Only who learns to know his essence will appreciate her unique sweetness, that makes Lucy different from all the others. The safe haven, the shelter in a storm and the lighthouse in a dark night, where to find protection. Luciana, our mama.

VARIETY:
100% Dolcetto

VINEYARDS:
"Alciati" located in Isola d'Asti are about 50 years old. Manual harvest.

VINIFICATION:
Temperature-controlled alcoholic fermentation with short maceration on skins. Then ageing in steel tank for at least 6 months.





AGEING:
Due to its nature it is best enjoyed young.

TASTING:
Intense red colour with deep purple reflexes. It presents an intense fruity and floral scent. The taste is juicy and balanced with a long aromatic persistence.

ALCOHOL CONTENT:
13,5% by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS:
Best served at about 17°C. It is the perfect everyday red wine. Excellent with appetizers and pasta courses like ravioli.



 Strada Asti, 38 - 14055 Costigliole d'Asti - Italy
 +39 0141 961187
 info@costadeitigli.it
 Agriturismo Costa dei Tigli  costadeitigli



www.costadeitigli.it