

Dezzani

PIEMONTE ROSSO APPASSIMENTO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	PIEMONTE
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14%
UVAGGIO:	Dolcetto, Barbera



Il 2014 è l'anno della prima vendemmia in cui il viticoltore piemontese ha potuto dimostrare il sapiente utilizzo della tecnica dell'Appassimento. I protagonisti sono Dolcetto e Barbera, vitigni principali della tradizione enologica del Monferrato, che danno origine a questo vino frutto di una vendemmia tardiva che ha luogo solitamente tra fine Ottobre ed inizio Novembre, dove le uve sono lasciate appassire in modo del tutto naturale sulla pianta. Il Piemonte Doc Rosso Passito è sottoposto alle più rigide normative dettate da una denominazione di origine controllata ufficialmente riconosciuta, che impone severi controlli sulle rese per ettaro e sulla qualità delle uve. Si aggiunge inoltre una riduzione della resa ufficiale dettata dal disciplinare addirittura del 50%, che si riflette nella straordinaria concentrazione aromatica di questo vino.

