

Rivà

Pinerolese DOC Dolcetto

Il Dolcetto Rivà deriva da una vinificazione con macerazione piuttosto breve delle uve a temperature medie, con svinatura a tenori alcolici ancora bassi e completamento della fermentazione in assenza di vinacce per evitare l'estrazione di tannini troppo astringenti.

A seguito vengono ottimizzate le condizioni per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica e, dopo la stabilizzazione tartarica favorita dalle basse temperature invernali, il vino viene imbottigliato.

Nel bicchiere si presenta di un colore rosso rubino tendente a volte al violaceo, sentori di frutta rossa che ricordano la ciliegia; in bocca si presenta di buon corpo, di moderata acidità e asciutto, caratteristiche tipiche del vitigno coltivato in ambiente montano.

