

# NÀOS

DOLCETTO D'ASTI DOC



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	180/300 m s.l.m.
Vitigni:	Dolcetto 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18-20° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	7/10 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	80 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

\* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

# NÀOS

DOLCETTO D'ASTI DOC

Mai nome fu più galeotto, infatti questo vino è certamente fruttato, ma secco e di dolcezza non ne troviamo neanche un filo. Se invece assaggiate un chicco di uva matura il discorso cambia, perché è una delle più zuccherine e succose che ci siano, per cui una delle possibili spiegazioni riguardo al nome “dolcetto” è proprio la dolcezza dell’uva. “Naos” è un vino piacevole, fruttato, di impatto immediato e grande bevibilità, che può essere portato sulla tavola di ogni giorno senza paura di tradire aspettative o di non saper accompagnare le più svariate pietanze.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Vino dal bel colore rosso rubino vivace dal profumo delicato, con riflessi violacei, e dal profumo delicato ricco di viola e ciliegia, estremamente gradevole. Il sapore è asciutto e aggraziato, piacevole nella sua lieve vena ammandorlata. Il discreto corpo e la moderata acidità ne rivelano il carattere spiccato ed equilibrato.

## ABBINAMENTI:

Si sposa bene con pasta e risotti, funghi, carne e verdure in umido. È un vino in grado di accompagnare tanti piatti come antipasti, primi e grigliate di carne. Noi lo abbiamo provato e ve lo consigliamo con i tortelli di zucca alla mantovana. Ad essere sinceri il Naos non sbaglia un colpo, ma non abbinatelo al pesce.

## VINIFICAZIONE:



## BICCHIERE DI SERVIZIO:

