



DOLCETTO D'ALBA DOC

UVE:	dolcetto
ZONA DI PRODUZIONE:	Langhe
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	Est-Sud Ovest 200-400 slm
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	4.000 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	I-II decade di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 - 13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14-16° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 6-8 giorni a temperatura di 24-25 ° C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta nell'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino, di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai piacevole e persistente. Il sapore è piacevolmente secco, armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.