

Scheda tecnica

DOLCETTO D'ALBA DOC "FILARI LUNGHI"

Zona di origine

La Morra

Vitigno

100% Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delle uve seguita da macerazione. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio fino alla primavera successiva e imbottigliamento

Colore

Rubino con riflessi violacei

Profumo

Fragrante con frutto denso netto nelle note di ciliegia e lampone

Sapore

Ricco e rinfrescante con tannino equilibrato e buona persistenza

Filari Lunghi

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



AGRICOLA
Bran