

Dolcetto d'Alba Filari Lunghi

Zona di origine:

Monforte d'Alba

Vitigno:

Dolcetto

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo imbottigliamento in primavera

Profumo:

Fragrante, con frutto denso e netti sentori di ciliegia e lampone

Sapore:

Ricco e fresco, con tannino delicato ed una buona persistenza

Colore:

Rubino con chiari riflessi violacei