ROCCHE COSTAMAGNA

PRODUTTORI DI BAROLO
DAL 1841

DOLCETTO D'ALBA DOC

2023

Dolcetto d'Alba classico fresco e fruttato, adatto al consumo quotidiano. Affinato in acciaio. Al naso presenta sentori fruttati di ciliegia marasca. Al palato è ampio e morbido, con aromi delicati, persistenti e un caratteristico leggero retrogusto che ricorda la mandorla.

VITIGNO -Dolcetto 100%
VIGNETI -Alcuni piccoli vigneti situati nel Comune di La Morra, per un totale di 1,20 Ha
TERRENO-Calcareo/argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO -5.500 ceppi/Ha
PRODUZIONE ANNUA -6.240 bottiglie
DATA VENDEMMIA -7-9 settembre 2023
METODO DI VINIFICAZIONE -Macerazione sulle bucce per 4-5 giorni a temperatura controllata di 26°C
AFFINAMENTO - 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia
GRADO ALCOLICO -13% vol.
ACIDITÀ- 4,97 g/l
LONGEVITÀ -Da 2 a 6 anni

DEGUSTAZIONE - Al naso presenta sentori fruttati di ciliegia marasca, al palato è ampio e morbido, con aromi delicati e persistenti e un caratteristico leggero retrogusto che ricorda la mandorla

ABBINAMENTI -Ottimo con primi piatti e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO -16°C
FORMATO -Bottiglia 0,75 l - 1⁄2 Bottiglia 0,375 l

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra (CN) - Italy
Tel. +39 (0)173 50 92 25 - Fax. +39 (0)173 50 92 83
rocchecostamagna.it - barolo@rocchecostamagna.it