ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

DOLCETTO D'ALBA doc 2024

Vino ottenuto da uva Dolcetto. Presenta un colore rosso rubino intenso.

Al naso è fresco e fruttato, con sentori di ciliegia marasca.

Fresco, ampio e morbido al palato, con aromi delicati e persistenti e un caratteristico retrogusto che ricorda la mandorla.

Vigneto

Varietà: Dolcetto
Terreno: calcareo-argilloso
Esposizione: Est
Area vitata: 1,2 Ha
Densità: 5.500 ceppi/ettaro

Vinificazione

Fermenta in acciaio con controllo della temperatura a 27°C, svinatura dopo circa 5-6 giorni, travasi e malolattica completata in autunno.
Permanenza in acciaio ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 13% vol.

Produzione annua: 7.998 bottiglie

Formato: bottiglia 0,75l – ½ bottiglia 0,375l

Temperatura di servizio: 15°/16°C

Rocche Costamagna
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it