

DOLCETTO D'ALBA DOC

2017



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 1,50 Ha

TERRENO - Calcareo/argilloso

DENSITÀ DI IMPIANTO - 5.500 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 7.850 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 28 Agosto 2017

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 - 14% vol.

ACIDITÀ - 5,20 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