

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.



Vitigno: Dolcetto d'Alba

Zona di Produzione: La Morra (CN) - Piemonte

Altitudine Vigneti: circa 350 m.s.l.m.

Tipo di Terreno: tufaceo argilloso calcareo profondo, esposizione sud sud/est

Sistema Allevamento: Guyot classico

Produzione max/ha: 90 qli./ha

Vinificazione: con macerazione delle bucce per circa 10 giorni in acciaio inox

Invecchiamento: non previsto, é un vino da consumarsi senza invecchiamento per gustarlo al meglio

Colore: rosso rubino carico

Profumo: vinoso e fruttato

Sapore: asciutto e piacevolmente amarognolo

Alcol: 12,5% vol

Abbinamenti: accompagna egregiamente ogni portata