

# *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*