

BORGOGNO

Dal 1761



DOLCETTO D'ALBA DOC

Nome prodotto: DOLCETTO D'ALBA DOC

Uve: 100% DOLCETTO

Zone produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: sud-ovest

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 10 al 20 settembre

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

Fermentazione naturale (senza l'aggiunta di lieviti selezionati) di circa 12 giorni a temperature basse, 24-28 °C, leggere pressature e un affinamento di circa 4 mesi in vasche di acciaio, a temperatura naturale di 18 °C, infine circa un mese di affinamento in bottiglia.

Questo procedimento classico permette il mantenimento di freschezza e fragranza di frutta, in un vino da bere, profumato ed elegante.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

