



DOLCETTO D'ALBA

VIGNA

Area di produzione: Comune di La Morra

Vitigno: Dolcetto

Esposizione solare: nord-est, nord-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: metà settembre

VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata sofficemente e mandata nelle botti termocondizionate per la fermentazione. Essa avviene a temperatura controllata tra i 25-27° per circa 6-8 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici in modo da estrarre dalle bucce il colore e tutti gli oligoelementi contenuti nelle bucce stesse. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato.

AFFINAMENTO

Conservato in botti di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora. Profumo vinoso, gradevole e fruttato. Sapore asciutto e amarognolo, di buon corpo con sentori di more e lamponi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con antipasti di verdure e salumi, minestre e risotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5 % vol