



Dolcetto d'Alba D.o.c

VIGNETI

Nel comune di Barolo.

VITIGNO

100% Dolcetto.

SUPERFICIE

Circa 0,3 ha.

TERRENO

Terre bianche con componente calcarea ed esposizione ad ovest a circa 230 metri di quota.

ANNO D'IMPIANTO

1986.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con fermentazione sulle bucce di alcuni giorni. Seguono la svinatura e l'immediata fermentazione malolattica. Dopo l'affinamento di qualche mese in acciaio, il vino viene imbottigliato per esaltarne la freschezza e la fragranza.

CARATTERISTICHE

Il profumo è vinoso con sentori di fiori e frutti freschi. Il sapore è asciutto con leggero retrogusto ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

