



Dolcetto d'Alba D.o.c Roussot

VIGNETI

Nel comune di Barolo.

VITIGNO

100% Dolcetto.

SUPERFICIE

Circa 1 ha.

TERRENO

Sabbiosi quelli situati in Barolo a ridosso della sottozona Cannubi, più compatti quelli sul versante che guarda la collina di La Morra. L'esposizione è sud – ovest.

ANNO D'IMPIANTO

Dal 1975 al 1977.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni. L'affinamento di qualche mese in acciaio rafforza le caratteristiche della varietà per esaltarne la freschezza e la fragranza olfattiva.

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.

