



DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di origine controllata

TERRENO Molto sabbioso

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE Macerazione per 3/5 giorni a temperature tra 28° e 30° con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 gg circa. Fermentazione malolattica in acciaio e parte in legno.

INVECCHIAMENTO In acciaio e, per piccola parte, anche in legno. Assemblaggio in primavera e successivo imbottigliamento con stabilizzazione in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi. Al naso si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti mentre al palato ha un ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevale naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.