

Dolcetto d'Alba

DATI TECNICI

Vitigno: Dolcetto 100%

Zona di produzione: La Morra

Anno di impianto: 1968

Gradazione alcolica: 12,50/13,00% vol.

Terreno: marnoso-calcareo;

Superficie totale: 0,1 HA

Altitudine: 300/350 metri s.l.m.

Esposizione: est

Vendemmia: effettuata manualmente la prima decade di settembre.

Vinificazione: fermentazione di 7 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 4 giorni di macerazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: nessun affinamento in legno.

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di aprile/maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Produzione totale: 1200 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione organolettica: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi vinosi intensi di frutti rossi freschi, ciliegia e ribes. Lievi sentori floreali di viola. Morbido, di corpo, leggermente asciutto con retrogusto gradevole mandorlato.

Capacità evolutiva: questo è un vino che non possiede grande capacita evolutiva, deve essere consumato nei 2/3 anni che seguono l'imbottigliamento

Abbinamenti: considerato vino da tutto pasto, è particolarmente adatto agli antipasti ad ai primi piatti.