

ANNATA 2024

Dolcetto d'Alba DOC



Il colore è rosso rubino con sfumature violacee che sfumano col passare del tempo.

Il naso è delicato, floreale, intenso, pieno e persistente; al palato fresco, fruttato, pieno e completo.

E' particolarmente indicato per tutti gli amanti dei vini fruttati che possono essere bevuti anche d'estate, leggermente raffreddati.

Abbinamenti consigliati: antipasti, giardiniera, primi piatti.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Dolcetto d'Alba

Vitigno: dolcetto

Denominazione: Dolcetto d'Alba

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia, Piemonte

Annata: 2024

Alcool svolto: 13.5%

Numero di bottiglie prodotte: 2500

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% dolcetto

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud-est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 1998

Data della vendemmia:

prima decade di settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: le uve sono vendemmiate solo a maturazione completa e la vinificazione inizia subito quando entrano in cantina. Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione tra i 25 – 28°C. in vasche d'acciaio

Temperatura: 28 °C

Durata: 1-2 settimane

Malolattica: svolta

Affinamento: acciaio per 6/9 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento: 3-7 anni

Dimensione del turacciolo: 24 x 44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: Albeisa

Numero di
bottiglie per
scatola: 6