

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	Tipologia: fermo
Vitigno: dolcetto	Paese/Regione: Italia, Piemonte
Denominazione: Dolcetto d'Alba	Annata: 2024
Classificazione: DOC	Alcool svolto: 13.5%
Colore: rosso	Numero di bottiglie prodotte: 2500

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% dolcetto	Anno d'impianto: 1998
Terreno: medio impasto	Data della vendemmia: prima decade di settembre
Esposizione: sud-est	Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Metodo agricolo: convenzionale	

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	Materiale del turacciolo: sughero
Dimensione del turacciolo: 24 x 44	Tipo di bottiglia: Albeisa



Numero di
bottiglie per
scatola: 6