



ANNATA 2021

Dolcetto d'Alba DOC

Rosso rubino, dal sentore di frutti rossi e spezie e dal tannino delicato.

E' particolarmente indicato per gli amanti dei vini giovani, vellutati e fruttati.

Abbinamenti consigliati: antipasti, primi a base di pasta fresca, risotti, frittate.

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: 2021
Alcool svolto: 14%
Zucchero residuo: <1
Numero di bottiglie prodotte: 15.000

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% Dolcetto
Terreno: Calcareo e Argilloso
Esposizione: Ovest, sud-ovest
Metodo agricolo: Convenzionale

Anno d'impianto: 1993
Data della vendemmia: 05/09/2021
Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione a cappello sommerso di circa 1 settimana (a seconda dell'annata)
Temperatura: controllata 25°C

Durata: 1-2 settimane
Malolattica: svolta in acciaio
Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox
Tempo minimo in bottiglia: 3 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento: 1-5 anni
Tipo di bottiglia: Borgognotta

Numero di bottiglie per scatola: 6

