



VARIETA': DOLCETTO D'ALBA DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

TERRENO: marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo

VIGNETI: Albaretto, 500-600 mt

DENSITA': 4000 PIANTE/Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

POTATURA: Guyot

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in vasche d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28°C). Travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio. Imbottigliamento in primavera.

COLORE: Rosso Rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: Profumi fruttati che ricordano la prugna e i piccoli frutti rossi

GUSTO: Futtato ed elegante, di buon corpo con un finale ammandorlato