



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:

Vinification in steel vessels, with fermentation under controlled temperature (28°). Pouring and malolactic induced and completed with the same temperature. Decanted numerous times during the maturation in steel vessels. Bottling in spring.

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