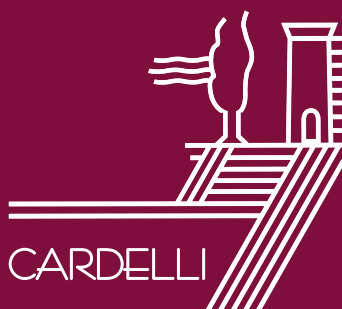




DOLCETTO D'ALBA DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà	Dolcetto d'Alba DOC
Terreno	Marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo
Vigneti	Albaretto, 500-600 m
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.
Uvaggio	100% Dolcetto
Colore	Rosso Rubino con riflessi violacei.
Profumo	Profumi fruttati che ricordano la prugna e i piccoli frutti rossi.
Sapore	Futtato ed elegante, di buon corpo con un finale ammandorlato.



AZIENDA AGRICOLA CARDELLI DANILO

Via San Antonino 12 bis Albaretto della Torre
12050, Cuneo - Italia
P.IVA: 02506000047