

Dolcetto d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Variety	Dolcetto 100%
Soil	Calcareous
Exposure/Altitude	East, South-East from 200 to 250 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yield	4.500 vines/8 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional fermentation with skin contact
Aging	In steel vats
Colour	Ruby red tending to violet
Bouquet	Vinous, pleasantly fruity
Taste	Dry, pleasantly bitterish, full-bodied, with a pleasantly tannic finish
Tasting	16-18°C
Pairing	Meat starters, pasta and filled pasta, delicate meat dishes
Alcohol	12,5% vol
Bottles per year	10.000
Longevity/Storage	2-3 years/14-15°C

Vitigno	Dolcetto 100%
Terreno	Prevalentemente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti/80 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni
Maturazione	In tini di acciaio
Colore	Rosso rubino tendente al violaceo
Profumo	Vinoso, gradevolmente fruttato
Gusto	Asciutto piacevolmente amarognolo, di corpo deciso, con finale piacevolmente tannico
Degustazione	16-18°C
Abbinamenti	Antipasti di carne, primi anche con pasta ripiena, secondi leggeri
Gradazione alcolica	12,5% Vol
Bottiglie annue	10.000
Longevità/Conservazione	2-3 anni/14-15°C

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

0,75 L

0,375 L

