

# Dolcetto d'Alba

denominazione di origine controllata

Vitigno	Dolcetto 100%
Terreno	Prevalentemente calcareo
Esposizione/altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 250 m
Allevamento/potatura	Contro spalliera/Gujot
Densità dell'impianto	4.500 viti per ettaro
Resa per ettaro	80 q/l
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso
Affinamento	In tini di acciaio
Bottiglie annue	10.000
Degustazione	16-18°C
Abbinamenti	Antipasti di carne, primi anche con pasta ripiena, secondi leggeri

Variety	Dolcetto 100%
Soil	Calcareous
Exposure/altitude	East, South-East from 200 to 250 m
Training method/pruning	Cordon training/Gujot
Density	4.500 vines per ha
Yield	80 q/l
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional fermentation with skin contact
Aging	In steel vats
Bottles per year	10.000
Tasting	16-18°C
Pairing	Meat starters, pasta and filled pasta, delicate meat dishes



vaudano gaggie  
*Cisterna d' Asti*