

DOLCETTO D'ALBA DOC



Rebsorte	Dolcetto 100%
Ursprungsort	La Morra (Ortsteil Annunziata)
Weinberg	Rebfläche gesamt: 1 Hektar Ausrichtung: Südost Höhe: 350 bis 400 Meter ü. d. M. Bodentypologie: kalkhaltig – lehmig
Details des Weinberg	Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches Alter der Reben: 30 Jahre Ertrag: 60 dz/ha

Die Fermentation erfolgt in Gärtanks aus Edelstahl bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche. Die malolaktische Gärung vollzieht sich ebenfalls im Stahl.

Der Wein reift für 10 Monate zuerst im Edelstahl und anschließend in der Flasche.

Es wird ohne Filterung gearbeitet.

Produktion: circa 6.000 Flaschen/Jahr.