

DOLCETTO D'ALBA DOC



Vitigno	Dolcetto 100%
Luogo d'origine	La Morra Frazione Annunziata
Terreno	Superficie Totale: 1 ha. Esposizione: Sud-est. Altimetria: 350 – 400 mt. slm Tipologia: Calcareo-argilloso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: circa 25 anni Resa: 60 q.li/ha
Vendemmia	Manuale in settembre.
Fermentazione	In acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. Malolattica in acciaio.
Affinamento	In acciaio inox per 10 mesi, poi in bottiglia. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	6.500 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino porpora.

Olfatto: frutti rossi complessi, note minerali, grafite.

Gusto: ricco, piacevole, tannini freschi e finale mandorlato.