

# DOLCETTO D'ALBA DOC



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