



## DOLCETTO D'ALBA DOC 2016

**Vitigno:** 100% Dolcetto

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** seconda/terza decade di settembre

**Resa massima:** 90 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** in vasche d'acciaio per 3/4 mesi e imbottigliamento

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Al naso:** fresco e fruttato

**Al palato:** asciutto e armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Temperatura di degustazione:** 16/18 gradi

**Conservazione:** vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

**Abbinamento cibo/vino:** antipasti semplici, pasta e risotti, ideale abbinamento alla cucina di tutti i giorni