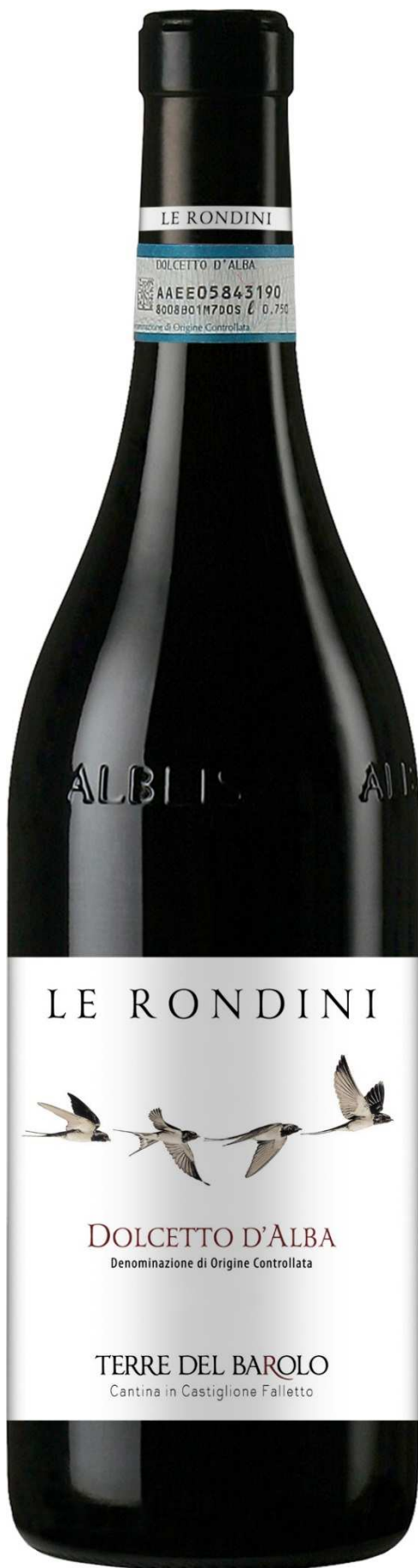


TERRE DEL BAROLO



DOLCETTO D'ALBA DOC

Vitigno: Dolcetto

Zona di produzione: Alba, Albaretto della Torre, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Novello, Serralunga d'Alba, Verduno, Roddi, Roddino

Suolo: argilloso-calcareo, calcareo-siliceo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di Settembre

Resa massima: 90 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti.

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: in vasca per 3/4 mesi e imbottigliamento

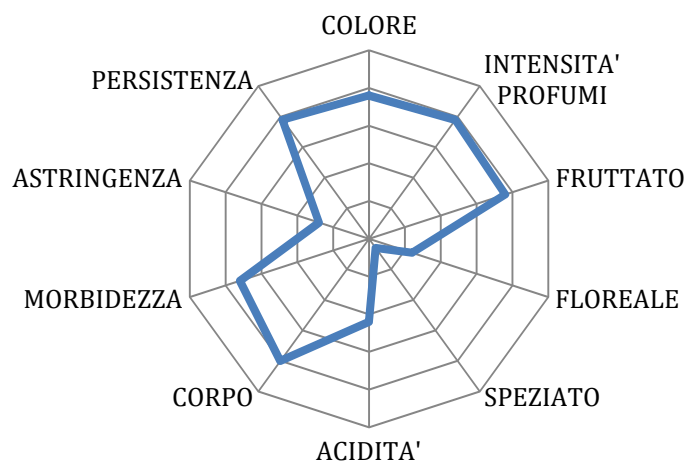
CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 11,50% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 21 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 16/18 gradi

Conservazione: vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

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