

## DOLCETTO D'ALBA DOC Biologico

**Vitigno:** Dolcetto

**Zona di produzione:** Roddi

**Suolo:** argilloso-calcareo, calcareo-siliceo

**Coltivazione del vigneto:** contospalliera 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

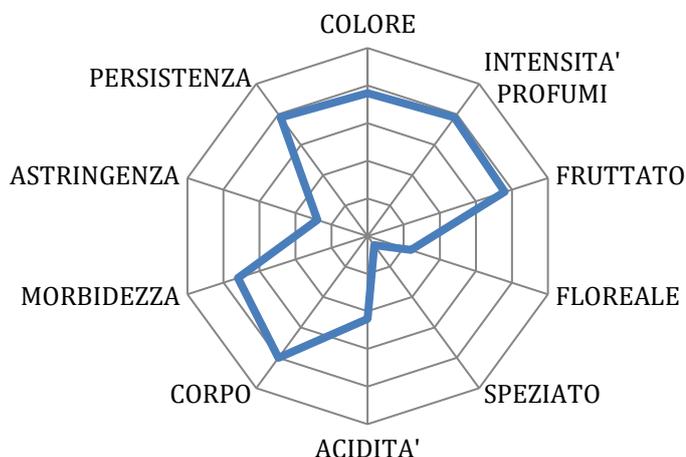
### CARATTERISTICHE DEL VINO

**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.

