



ADRIANO
MARCO E VITTORIO
Società Semplice Agricola



DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: vigneti esposti a est e ovest

Vitigno: Dolcetto

Altitudine: metri 300 circa s.l.m.

Pedoclima: marna tufacea bianca

Vigneti: età media 25 anni

Allevamento: controspalliera, sistema di potatura Guyot

Produzione per ceppo: kg. 2

Ceppi per ettaro: 4.500 – 4.700

Vendemmia: manuale; seconda decade di settembre

Vinificazione: dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 25°-26°C. Quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione dalla vinaccia. Successivamente si effettuano dei travasi per ottenere il vino limpido

Fermentazione malolattica: sì

Conservazione: vasi vinari di acciaio inox per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia: alcuni mesi

Alcool: 12,5% - 13,5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: profumo vinoso e fragrante con sentori di fruttato nei quali si riconoscono la prugna e la ciliegia

Gusto: sapore secco e asciutto delicatamente amarognolo

Abbinamento: si accompagna a piatti di carni bianche, carni rosse grigliate, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura

Temperatura consigliata: 14°-16° C