



Dolcetto d'Alba

DOC

DENOMINAZIONE
DOC

ALTITUDINE
330 metri s.l.m.

VARIETÀ
Dolcetto 100%

ESPOSIZIONE
Nord

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE
2 ettari

ANNO DI IMPIANTO
1980 - 2010

PRODUZIONE
60-65 quintali

TERRENO
Calcareo-Argilloso

Il vino

Il vino della tradizione, immancabile sul tavolo Piemontese.

Profilo sensoriale

Alla vista è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso gioca su note fruttate con sentori di frutti rossi, frutti di bosco e ciliegia. In bocca ha una buona armonia nelle sue componenti acide, tanniche e alcoliche, con un finale persistente.

In cantina

La vinificazione del Dolcetto avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata, per circa 8-10 giorni. L'affinamento ha una durata di 8 mesi, sempre in vasche di acciaio inox.



Dolcetto d'Alba

DOC

DENOMINATION

DOC

ALTITUDE

330 meters a.s.l.

VARIETY

Dolcetto 100%

EXPOSURE

North

PRODUCTION AREA

Municipality of Serralunga d'Alba

SURFACE

2 hectares

YEAR OF PLANTING

1980 - 2010

PRODUCTION

6000-6500 kg

SOIL

Limestone-Clay

The wine

The wine of tradition, a must have on the Piedmont table.

Sensory profile

The wine has a ruby red colour with violet hues. The bouquet features fruity notes with hints of red fruits, berries and cherries. The taste has good harmony in its acidic, tannic and alcoholic components, with a persistent finish.

In the cellar

The vinification of Dolcetto takes place in temperature-controlled stainless steel fermentation tanks for about 8-10 days. Ageing lasts 8 months, still in stainless steel tanks.