

# Dolcetto d'Alba



**vino:** Dolcetto d'Alba doc

**comuni di produzione:** Monforte d'Alba , Roddino.

**uva:** Dolcetto d'Alba doc.

**gradazione alc. :** 12.5% -13.5%

**superficie vitata:** 1,1 ettari

**esposizione:** est per Monforte, ovest per Roddino.

**tipologia di terreno:** argilloso di medio impasto.

**sistema di allevamento:** Gujot-basso

**età media delle viti:** 10 e 30 anni.

**densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**epoca di vendemmia:** prima/seconda decade di settembre.

**resa massima:** 90 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

**contenitori per la produzione:** vasche inox

**contenitori per l'affinamento:** vasche inox.

**durata dell'affinamento:** i primi 7 mesi dell'anno seguente alla raccolta, seguendo attentamente i travasi invernali e primaverili. Per ottimizzare l'elevage viene adottata una tecnica di micro ossigenazione in modo da stimolare la stabilizzazione spontanea del colore e il miglioramento delle sensazioni organolettiche.

**chiarificazione e filtrazione:** nessuna di queste operazioni.

**periodo dell'imbottigliamento:** preferibilmente la fine del settimo o l'inizio dell'ottavo mese dell'anno seguente alla raccolta delle uve, in modo da permettere una iniziale giusta maturazione del vino.

**numero bottiglie prodotte a regime:** 8000

**imballo:** cartoni da 12 bottiglie.

**Piatto consigliato :** salumi e primi piatti

**Note di degustazione:** Colore: rosso violaceo- Profumi: floreali molto delicati di viola. Al gusto il vino risulta di giusto corpo con un finale caratteristico di mandorla dolce.