



Dolcetto d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Dolcetto

Raccolta: settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata 22/23 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura il Dolcetto completa la fermentazione malolattica in locale riscaldato a 20 °C. Il vino viene poi travasato ed in seguito ad un illimpidimento verrà imbottigliato (marzo/aprile).

Colore: rosso rubino intenso, riflessi violacei

Profumo: fruttato ciliegia e fiori di campo

Sapore: fresco ed elegante concentrazione di frutta fresca.

