

DOLCETTO D'ALBA DOC

2020

Varietà	100% Dolcetto
Area di produzione	Questo vino è ottenuto esclusivamente da uve provenienti da vigne di proprietà della famiglia Dogliani. Si tratta di vigneti nel comune di Vergne di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da sud a sud-ovest.
Composizione del suolo	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
Piante/Ettaro	4.500/5.000 Piante/Ha
Resa/Ettaro	Max 9.000 Kg/Ha
Coltivazione	Tradizionale con potatura alla Guyot
Vinificazione	Il processo di fermentazione segue la tradizione del cappello sommerso e ripetuti rimontaggi. Con una macerazione breve, la fase più delicata della produzione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente segue una rapida fermentazione malolattica
Invecchiamento	Dopo la vinificazione, avviene la stabilizzazione in acciaio e cemento, prima dell'imbottigliamento. Seguono almeno 4 mesi in bottiglia
Tenore Alcolico	12,5 %
Acidità	6 parti per mille
Note di Degustazione	COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei e porporini BOUQUET: Persistente, vinoso e fruttato SAPORE: Tannino equilibrato, moderata acidità, ben bilanciato

