

DOLCETTO D'ALBA DOC

2020

| | |
|-------------------------------|---|
| Varietà | Dolcetto |
| Area di produzione | Vari vigneti posti sulla destra orografica del fiume Tanaro 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 | 13.0 % |
| 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 |



DOGLIANI
IL GENERALE
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA