



## **DOLCETTO D'ALBA 2014**

**Denominazione di Origine Controllata**

**VITIGNO** - Dolcetto 100%

**VIGNETI** - Alcuni piccoli vigneti situati nel Comune di La Morra, per un totale di Ha 1,80

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

**PRODUZIONE** - 50 Hl/Ha con una resa di Kg 1,80 per pianta

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 4800 ceppi/Ha

**PRODUZIONE ANNUA** - 14.600 bottiglie

**DATA VENDEMMIA** - 26/27 Settembre 2014

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Macerazione sulle bucce per 4-5 giorni a temperatura controllata di 26° C.

**AFFINAMENTO** - 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

**GRADO ALCOLICO** - 12,5% vol.

**ACIDITÀ** - 5,60 g/l

**LONGEVITÀ** - da 2 a 4 anni

**DEGUSTAZIONE** - Al naso presenta sentori fruttati di ciliegia marasca, al palato è ampio e morbido, con aromi delicati e persistenti e un caratteristico leggero retrogusto che ricorda la mandorla.

**ABBINAMENTI** - Ottimo con primi piatti e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 15°/16°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l - ½ Bottiglia 0,375 l