



Murrae

DOLCETTO D'ALBA 2008

Denominazione di Origine Controllata

Il nome Dal toponimo latino di La Morra a sottolineare il legame profondo con il territorio

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 16600 bottiglie

Data vendemmia 12-13 settembre 2008

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per 4-5 giorni a temperatura controllata di 26° C

Affinamento Sei mesi in acciaio e due in bottiglia

Grado alcolico 12,5 % vol.

Acidità 5,20 g/l.

Longevità Da due a quattro anni

Degustazione Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta ampio, fresco, fruttato, con forti sentori di ciliegia marasca.

In bocca è secco, vellutato, lungo e persistente, con un caratteristico leggero retrogusto amarognolo.

Abbinamenti Ottimo con pollame, arrostiti di carne bianca e primi piatti.

Temperatura di servizio 16° - 18° C

Formato: Bottiglia 0,75 l - ½ Bottiglia 0,375 l - Magnum 1,5 l