



Rubis

DOLCETTO D'ALBA 2006

Denominazione di Origine Controllata

Il nome Dal latino *rubere, rubis*, il nome rimanda ai sentori di piccoli frutti rossi, di mora, che ne caratterizzano la straordinaria concentrazione.

Vitigno Dolcetto 100%

Vigneti Assemblaggio di uve provenienti da cinque vigneti la cui età varia dai 50 ai 55 anni situati nella parte più alta del comune di La Morra, per un totale di Ha 0,90

Terreno Calcareo – argilloso

Produzione 35 Hl/Ha con una resa di Kg 1 per pianta

Densità di impianto 4500 ceppi/Ha

Produzione annua 3980 bottiglie 0.75 l.

Data vendemmia 13 - 14 settembre 2006

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per circa una settimana a temperatura controllata e costante di 26° C

Affinamento Nove mesi in vasca di acciaio e sei mesi in bottiglia

Grado alcolico 13,5% vol.

Acidità 5,60 g/l.

Longevità Da 4 a 6 anni.

Degustazione Colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Olfatto ampio e molto intenso, sentori di piccoli frutti, con evidenti note di ciliegia e mora. Gusto pieno e armonico con sensazioni fruttate di straordinaria ricchezza e persistenza.

Abbinamenti Ideale per la miscita a bicchiere, con antipasti e primi piatti.

Temperatura di servizio 16° - 18° C

Formato Bottiglia da 0,75 l