



## Rubis

### DOLCETTO D'ALBA 2007

#### 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** 3988 bottiglie 0.75 l

**Data vendemmia** 8 - 9 settembre 2007

**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** 14,10 % vol.

**Acidità** 5,40 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, primi piatti e carni alla griglia

**Temperatura di servizio** 16° - 18° C

**Formato** Bottiglia da 0,75 l