



Dolcetto d'Alba classico fresco e fruttato, adatto al consumo quotidiano. Affinato in acciaio, al naso presenta sentori fruttati di ciliegia marasca. Al palato è ampio e morbido, con aromi delicati, persistenti e un caratteristico leggero retrogusto che ricorda la mandorla.

**VITIGNO** - Dolcetto 100%

**VIGNETI** - Alcuni piccoli vigneti situati nel Comune di La Morra, per un totale di 0,90 Ha

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 5.500 ceppi/Ha

**PRODUZIONE ANNUA** - 4.820 bottiglie

**DATA VENDEMMIA** - 04 ottobre 2018

**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** - 13,5% vol.

**ACIDITÀ** - 5,75 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 2 a 6 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** - 16°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l