

MONFERRATO DOC DOLCETTO

# MONFERRATO DOC DOLCETTO

## IL VINO

### Bottiglie prodotte (media)

7000

### Vinificazione

PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE, MACERAZIONE E FERMENTAZIONE SULLE BUCCE PER 7/8 GIORNI IN SERBATOI TERMOCONTROLLATI

### Affinamento

IN SERBATOI ACCIAIO INOX CON TEMPERATURA CONTROLLATA PER 8/9 MESI

### Colore

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI PIÙ O MENO ACCENTUATI, TENDENTE AL GRANATO CON L'AFFINAMENTO

### Profumo

INTENSO DI FRUTTA ROSSA SPESSO CON EVIDENTI SENTORI DI CILIEGIA

### Sapore

È UN VINO DI NOTEVOLE INTENSITÀ ED ARMONIA GUSTATIVA, CON FINALE TIPICAMENTE AMMANDORLATO

### Gradazione alcolica media

12,5 % VOL

### Temperatura servizio

16-18 °C

### Invecchiamento

2-4 ANNI



## IL TERRENO

### Provenienza

NOSTRI VIGNETI

### Uvaggio

DOLCETTO 100%

### Ceppi per ettaro

6000

### Età dei ceppi

8-10 ANNI

### Sistema allevamento

GUYOT

### Esposizione al sole

SUD / SUD EST

### Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

### Resa

9000 KG PER ETTARO

