

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

