

DOLCETTO D'ALBA

d.o.c.

Le Rose



VITIGNO 100% Dolcetto

ZONA DI ORIGINE Comune di Monforte d'Alba, vigne Castelletto e Bussia Salicetti

SUOLO Sabbia e arenaria giallo rossastra si alternano a marne siltose grigie, tessitura franco-limosa

ESPOSIZIONE Ovest

ALTITUDINE 350 m.s.l.m.

NOTE COLTURALI Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. **Coltivazione a regime biologico.**

PERIODO DI RACCOLTA Prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura mantenuta tra 25 e 27 °C; macerazione per una settimana circa con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO 6 mesi in botti di rovere di media capacità.

ROSSO RUBINO CON SFUMATURE VIOLACEE.

IL PROFUMO È INTENSO, VINOSO E FRANCO, RICHIAMO DI ROSA CANINA E FRUTTI DI BOSCO. DAL SAPORE ASCIUTTO, DI BUON CORPO E LEGGERMENTE TANNICO, CARATTERISTICO RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA.

note _____