

Dolcetto d'Alba

Vigneto: uva "Dolcetto " provenienti da Serralunga d'Alba

Gradazione alcolica: 12/13,5% Vol. in relazione all'annata

Altitudine: 320 m sul livello del mare

Vinificazione: metodo tradizionale

Malolattica: naturale

Fermentazione: 8/10 giorni

Vendemmia: manuale, si effettuata da metà ottobre a fine ottobre

Età media della viti: da 30 a 50 anni

Densità di impianto: 2 x 0,80 m, circa 6.000 ceppi/ha

Esposizione solare: Sud-Ovest

Terreno: si trova a Serralunga d'Alba e composto da marne argillo-calcaree, intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8/10 gemme da piegare ad archetto e un spessore di 1/2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento tradizionali, fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 8/10 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28 °C e con frequenti rimontaggi stimolando i processi fermentativi e favorendo la produzione della frazione aromatica.

Invecchiamento: viene affinato per almeno 12/16 mesi in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2/3 mesi.