

# Vietti



## Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2006

**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà:** 100% Dolcetto

**Prima annata di produzione:** prima del 1982 vinificavamo solo il Dolcetto della vigna Bussia di Monforte d'Alba. A partire da questa data è un assemblaggio di Dolcetto proveniente da diversi vigneti.

**Vigneto:** in Monforte D'Alba, Novello e Castiglione Falletto. Densità media di 4.500 viti per ettaro con coltivazione a gouyot. Viti di età compresa tra i 25 ed i 30 anni. Terreno calcareo-argilloso.

**Produzione di vino per ettaro:** 50 hl

**Vendemmia:** tra il 19 e il 20 settembre 2006

**Vinificazione:** 6 giorni di fermentazione in acciaio a 28-30 °C, con diversi "delastages" per l'estrazione del colore, numerosi rimontaggi giornalieri. Svinatura quando il mosto è ancora leggermente dolce. Malolattica in acciaio, travasi frequenti per una naturale chiarifica. Invecchiamento per sei mesi in botte di Rovere di Slavonia. Imbottigliato senza filtrazione a marzo 2007.

**Bottiglie:** 19.000 bottiglie da 750 ml



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)