

# Vietti



## Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2008

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

**Regione:** Alba, Piemonte

**Varietà:** 100% Dolcetto

**Vinificazione:** da vigneti di età compresa tra i 25 ed i 30 anni siti in Monforte d'Alba, Novello e Castiglione Falletto con una densità media di 4.500 viti per ettaro coltivate a gouyot. La produzione è di 50 hl. Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 6 giorni, con diversi "délestages" 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.

**Descrizione:** olore rosso porpora con sfumature blu leggero. Aromi di more, lamponi. Note minerali e di mirtillo Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

**Combinazioni:** verdure grigliate, piatti casual come pizza, panini a pasta con sughi leggeri.

**Alcol:** 13,17 % Alc. by vol.

**Acidità totale:** 5,4 g/L.

**Estratto secco totale:** 26,8 g/L.

**Bottiglie:** 23.500 bottiglie



## 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)