



Dolcetto d'Alba Trevie

Denominazione: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Varietà: Dolcetto 100%

Uve provenienti da vigneti siti nelle colline delle Langhe con una densità media di 4.500 viti per ettaro coltivate a Guyot. Il terreno è calcareo argilloso.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale verso inizio settembre. La fermentazione avviene in acciaio per circa una settimana, con diversi "délestages" per l'estrazione del colore e numerosi rimontaggi giornalieri. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

Invecchiamento: solo in vasche di acciaio.

Descrizione: colore rosso porpora con sfumature viola leggero. Aromi di frutta scura come more e lamponi. Note minerali e di mirtillo. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

