

Vietti



Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2016

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Dolcetto

Vinificazione: uve provenienti da vigneti siti nelle colline delle Langhe con una densità media di 4.500 viti per ettaro coltivate a gouyot. La produzione è di circa 50 hl. Il terreno è calcareo-argilloso. Fermentazione in acciaio per circa una settimana, con diversi "délestages" per l'estrazione del colore, numerosi rimontaggi giornalieri. Malolattica in acciaio

Invecchiamento: Acciaio.

Descrizione: colore 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 % Alc. by vol.

Acidità totale: 5,70 g/L

Estratto secco totale: 28 g/L



Vietti

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