

Vietti



Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2014

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Dolcetto

Vinificazione: da vigneti di età compresa tra i 25 ed i 30 anni nei comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto con una densità media di 4.500 viti per ettaro coltivate a gouyot. La produzione è di circa 55 hl. Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 10 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 dieci mesi in botte di Rovere tradizionale. Imbottigliato senza filtrazione.

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: 11.86% Alc. by vol.

Acidità totale: 6.01 g/L

Estratto secco totale: 24.80 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