

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