

Vietti



Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2010

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 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 nove mesi in botte di Rovere di Slavonia. 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: 13.50% Alc. by vol.

Acidità totale: 5,80 g/L

Estratto secco totale: 28,10 g/L

Bottiglie: 21.160 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