



Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2011

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 50 hl. Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 9 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 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: 13.73% Alc. by vol.

Acidità totale: 5.6 g/L

Estratto secco totale: 31.5 g/L

Bottiglie: 20.000 bottiglie

