



## Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2012

**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 50 hl. Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 8 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:** 12.50% Alc. by vol.

**Acidità totale:** 5.30 g/L

**Estratto secco totale:** 25.00 g/L

