



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*



## Dolcetto d'Alba Superiore DOC

### Specifiche

**Tipologia:** vino rosso

**Varietà uve:** 100% Dolcetto

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba DOC Superiore

**Zona di produzione:** Barolo località Vergne Ponte Oca e Cascina Nuova

**Epoca di raccolta:** metà settembre

### Valori analitici medi

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Acidità totale:** 5.2 g/l

**Estratto secco:** 26 mg/l

**Primo anno di produzione del vino:** 1925

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumi:** frutti rossi, mandorla e lamponi

**Accostamenti:** antipasti, primi piatti a base di paste fresche

**Temperatura di servizio:** 16-18 ° C

**Capacità di evoluzione:** 3-5 anni

### Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspatura-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 8-10 giorni in vasche di acciaio.

Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata.

### Affinamento

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai 9 ai 10 mesi. Segue l'imbottigliamento e lo stoccaggio di tre mesi in bottiglia prima della vendita.