



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



DOLCETTO D'ALBA

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.