



Vitigno: Dolcetto 100%

Esposizione: est, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capriata d'Orba

Anno di impianto del vigneto: 1997

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Altitudine: 200 slm

Fermentazione malolattica: in botte grande

Affinamento: 1 anno in botte grande di rovere francese

Prima annata di produzione: 2017

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione; diraspapigliatura soffice con successiva fermentazione spontanea sulle bucce per 10-12 giorni in botte grande; frequenti sono le follature e rimontaggi.

Questo vino nasce per celebrare il centenario dell'Azienda, le uve dolcetto sono selezionate da un unico vigneto con esposizione Est, Sud Est. Viene fatta una raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione. In cantina si effettua una diraspapigliatura soffice con successiva fermentazione spontanea sulle bucce in botte per 10-12 giorni; frequenti sono le follature e rimontaggi. Segue la fermentazione malolattica in grandi botti di rovere francese dove il vino riposa almeno 1 anno.

Colore rosso rubino intenso con riflessi color porpora. Al naso vengono svelati sentori matura, note speziate, balsamiche e di vaniglia. In bocca presenta un'ottima piacevolezza, freschezza accompagnata da una nota amarognola in chiusura. Un vino capace di entusiasmare anche dopo diversi anni di bottiglia.