



L'Ardi

Dolcetto d'Acqui DOC

2019

VARIETA'

Dolcetto

DESCRIZIONE

Massima espressione di questa tipicissima varietà piemontese, L'Ardi è il vino perfetto per ogni circostanza!

Il decorso stagionale del 2019 è stato caratterizzato da un inverno mite che ha anticipato il risveglio vegetativo. Dopo una primavera con temperature più basse della media, le ottime condizioni climatiche estive hanno portato ad una buona qualità delle uve.

Fresco, intenso e dalle nuances rubino. Al naso ricorda la marasca, la prugna e il lampone, mentre in bocca è pieno e caratterizzato da una piacevole morbidezza accompagnata da tannini maturi e dolci. Finale di bocca fruttato e persistente.

Perfetto in abbinamento agli antipasti e ai piatti tipici della tradizione piemontese come vitello tonnato o tartare di carne di Fassona. Grazie alla sua freschezza e bevibilità è ideale in ogni occasione.

NOTE TECNICHE



Suolo: calcareo - argilloso



Sistema di allevamento: controspalliera bassa con potatura Guyot

Densità d'impianto: 4500 cp/ha.

Resa per ettaro: 80 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (24-25°) in tini in acciaio

Affinamento: in tini in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L



L'Ardi

Dolcetto d'Acqui DOC

2019

VARIETIES

Dolcetto

DESCRIPTION

One of the best expression of this typical piedmontese grape variety, L'Ardi is the perfect wine for every occasion!

The growing season of the 2019 was marked by a mild winter that anticipated the vegetative awakening. After a spring with lower temperatures, the excellent summer weather conditions led to a good quality of the grapes.

Fresh, intense, with ruby nuances. On the nose is reminiscent of marasca cherry, plum and raspberry, while in the mouth it is full and characterized by a pleasant softness, accompanied by ripe and sweet tannins. Fruity and persistent finish on the palate.

Perfect in combination with appetizers and typical Piedmontese dishes such as veal with tuna sauce or Fassona meat tartare. Thanks to its freshness and drinkability it is ideal for any occasion.

TECHNICAL NOTES



Soil: calcareous-clay soil



Trellising System: Guyot
Vine Density: 4500 vines/ha.
Hectar Yield: 80q/ha.



Fermentation: in temperature-controlled (25°C) stainless-steel tanks.

Aging: in stainless steel tank until the spring following the harvest



Alcohol: 13%



Suggested serving temperature: 16-18°C

AVAILABLE FORMATS:
0,75 l