



DOLCETTO D'ALBA

Cent'Anni e più...

**Dolcetto d'Alba- Denominazione di Origine
Controllata**

VITIGNO: 100% Dolcetto

Vino ottenuto da una vigna risalente all'inizio del secolo scorso, da cui si ottiene una bassa produzione ma di ottima qualità.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

L'uva dopo la pigiatura viene fatta macerare in vasca per circa un giorno in modo da ottenere la massima estrazione dei profumi; segue fermentazione con lieviti selezionati dalla durata di 7/10 giorni, affinamento in vasca d'acciaio su fecce fini per 4 mesi ulteriori 4 mesi in vasca d'acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi violacei profumi di frutta rossa matura mora lampone e nota floreale, in bocca si presenta strutturato morbido ed armonico

ABBINAMENTI GUSTATIVI

In tavola si sposa bene con carni rosse e salumi e formaggi di media stagionatura.

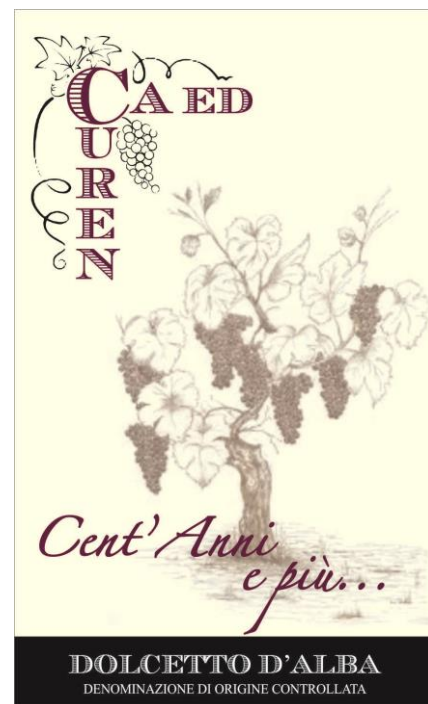
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Altitudine media: 395 m.s.l.

Forma di allevamento: Guyot basso

Resa per Ha: 80 qli

Gradazione alcolica: 14% vol.



Az. Agr. Ca ed Curen di Avezza Piero Domenico
Loc. Romanino 14 Mango CN 12056 Italia Telefono 0141/89395
Cellulare 334/3031332caedcuren@gmail.com



Acidità totale: 5,3 gr/l

Estratto non riduttore: 30,5 gr/l



DOLCETTO D'ALBA

Cent'Anni e più...

Dolcetto d'Alba- Denominazione di Origine Controllata

VARIETY: 100% Dolcetto

Wine from a vineyard dating from the beginning of the last century, from which you get a low yield but high quality.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The grapes after crushing is left to macerate in the tub for about a day in order to obtain the maximum extraction of aromas; following fermentation with selected yeasts refinements in stainless steel tanks until maturation.

TASTING NOTES

Ruby red color with violet hues of red fruit ripe blackberry raspberry and floral notes, in the mouth it is structured smooth and harmonious

SERVING TASTE

On the table it goes well with red meats and meats and mature cheeses.

WINE FEATURES

Average height: 395 m.s.l.

Training System: low Guyot

Yield per hectare: 80 quintals

Alcohol content: 14% vol.

Total Acidity: 5.3 gr / l

No gearbox extract: 30.5 g / l

