



# 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.



Acidità totale: 5,3 gr/l

Estratto non riduttore: 30,5 gr/l

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



# 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