

AZIENDA AGRICOLA
LA SPINONA

DOLCETTO D'ALBA DOC



Il Dolcetto d'Alba è un vino di colore rosso rubino da bere giovane. Ideale a tutto pasto, ha un profumo gradevolmente fruttato, con sentori di frutta fresca e viola. Il sapore è asciutto con retrogusto di mandorla. E' un vino semplice e raffinato.

VITIGNO: 100% Dolcetto.

SUPERFICIE VITATA: 2.5 Ha.

VENDEMMIA: metà/fine settembre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice.

FERMENTAZIONE: "pied de cuve" con lieviti selezionati e 6/7 giorni di fermentazione a temperatura controllata (27°C) con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo.

Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C).

INVECCHIAMENTO: dagli 8 ai 12 mesi in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in bottiglia dai 3 ai 6 mesi in ambiente a temperatura controllata.

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: fruttato, con sentori di frutta fresca e viola.

SAPORE: asciutto, con retrogusto di mandorla.

GRADAZIONE: da 12% a 13% Vol. (In base alle annate)

DA SERVIRE CON: antipasti, primi e secondi piatti.

AZ. AGR. LA SPINONA

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia
P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - info@laspinonabarbaresco.it