



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

DOLCETTO D'ALBA DOC

Il Dolcetto d'Alba è un vino di colore rosso rubino. Ideale da 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: Vigneto di 2 Ha circa.

VENDEMMIA: Metà/fine settembre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate di circa 18 chili per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice. Le uve vengono poi posizionate su un rullo vibrante dove avviene una prima selezione e pulitura dagli insetti presenti e dagli acini meno belli. Grazie ad un nastro trasportatore le uve vengono successivamente inviate alla pigia-diraspatrice, che tramite vibrazioni, separa perfettamente e delicatamente il graso dagli acini. Gli acini vengono poi pigiati in modo soffice. Con i graspi si eliminano anche gli acini secchi e le foglie. Questa selezione permette di lavorare in modo molto pulito.

FERMENTAZIONE: 5/6 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e 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 per 6 mesi circa in cantina.

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).

ACIDITÀ TOTALE: da 5 a 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <0,8 g/l.

DA SERVIRE CON: Vino da tutto pasto. Ottimo anche come aperitivo.

