



DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

VAI 2013

Vitigno | Grape variety: dolcetto 100%

Terreno | Soil: 38% argilla (clay), 47% limo (silt), 15% sabbia (sand)

Età media vigneti | Average vineyard age: 30 anni (years)

Produzione media | Average production: 75 q.li/ha

Gradazione alcolica | Alcohol: 12,27% vol.

Acidità | Acidity: 5,30 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 74 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 25 g/l

Vinificazione: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 4 - 5 giorni

Fermentazione malolattica: consecutiva all'alcolica

Affinamento: in acciaio inox per 5 - 6 mesi ed in bottiglia per altri 2

Colore: brillante, rosso granato molto intenso con riflessi violacei

Olfatto: netto ampio con note di ciliegia, mora e rosa

Gusto: pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente leggermente amaro sul finale ma gradevole

Abbinamento: considerato da tutto pasto, dà il meglio di sé con antipasti e primi piatti

Vinification: on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 4 - 5 days

Malolactic fermentation: following on from alcoholic fermentation

Maturing: in stainless steel for 5 - 6 months, plus 2 in the bottle

Colour: bright, very intense garnet red with purplish highlights

Nose: clear-cut and expansive, with hints of cherries, blackberry and roses

Taste: full-bodied, warm and round, with long, nicely bitterish aftertaste

Pairings: considered a wine for serving throughout a meal, it is at its best with hors-d'oeuvres and starters in general

temp: 16-18 °C | 75 cl. | 12,27% vol.

