



## DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

### VAI 2011

**Vitigno | Grape variety:** dolcetto 100%

**Terreno | Soil:** calcareo franco argilloso con marne di media profondità

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

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

**Gradazione alcolica | Alcohol:** 13% vol.

**Acidità | Acidity:** 5,62 g/l

**Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide:** 90 mg/l

**Estratto secco | Dry extract:** 28,4 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:** netto ampio con note di ciliegia, mirtillo e rosa

**Abbinamento:** pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente leggermente amarognolo sul finale ma gradevole

**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. | 13% vol.

