



DOLCETTO D'ALBA

VIGNETO

Vitigno: Dolcetto;

Provenienza delle uve: vigneti Sottocastello nel comune di Novello;

Vigneti: esposti a Sud-Est, potatura Guyot (6-8 gemme).

Ceppi/ha: 4.500;

Produzione uva ad ha: 60-70 qli;

Anno d'impianto: intorno al 1970.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice con diraspatura, macerazione in presenza delle bucce per circa 5-6 giorni ad una temperatura massima di 25-27° C. La conservazione del vino è in vasche di acciaio inox dove ultima la fermentazione malolattica e viene in seguito travasato. Chiarificazione con gelatina ed imbottigliamento in aprile, maggio cui segue un breve affinamento in bottiglie coricate.

Gradazione alcolica: 12-12,5% vol.

Acidità totale: 5-6,5 g/l

Estratto secco: 23-25g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE- ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Colore rosso rubino vivo con riflessi malva; profumo fruttato, delicato che ricorda i frutti rossi come la ciliegia, l'amarena e nell'anno successivo alla vendemmia, la frutta matura. Sapore secco, elegante, armonico con buona persistenza e rotondità. Va servito a 16-18° C e conservato per un massimo di 2-3 anni.

Si consiglia di abbinarlo ad antipasti delicati, primi piatti con sughi di carne, minestre di legumi, pollame e carni bianche arrosto.

AZIENDA AGRICOLA BORGOGNO VIRNA
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120

www.virnabarolo.it