



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO: 100% Dolcetto

VIGNETO: comune di La Morra
località Annunziata (sud-est, 380m s.l.m.)

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie
bucce per 5 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio.

RESA ETTARO: 55hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore
rosso violaceo molto intenso, profumi flo-
reali e di frutti rossi, freschezza e grande
bevibilità.

ABBINAMENTI: antipasti e primi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C - 63°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 0,375l

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VINE: 100% Dolcetto

VINEYARD: in the borough of La Morra lo-
calità Annunziata (south-east, 380m a.m.s.l.)

VINIFICATION: maceration in its own skins for
5 days at 28°C

AGEING: 6 months in steel

YIELD PER HECTARE: 55hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense
red colour with shades of violet, bouquet of
flowers and red fruits, fresh and unputdownable
FOOD PAIRING: goes well with appetisers and
first dishes.

TO BE SERVED AT 17°C - 63°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l