



### **DOLCETTO D'ALBA D.O.C.**

VITIGNO: 100% Dolcetto

VIGNETO: comune di La Morra  
località Annunziata.

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  
floreali 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*

*VINE-YARD: in the borough of La Morra  
località Annunziata*

*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*

*Goes well with appetisers and first plates*

*TO BE SERVED AT 17°C - 63°F*

*BOTTLES: 0,75l - 0,375l*