



Langhe D.O.C. Dolcetto



Nome: Langhe D.O.C. Dolcetto

Regione: Piemonte

Vitigni: Dolcetto

Annata: 2016

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Clima: 2700 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Età vigneti: 20 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 90 q.li

Vendemmia: prima quindicina di settembre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 13 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso, caratteristico, gradevole

Sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di buon corpo, armonico

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it