



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Dolcetto D'Alba D.O.C. (De.C.O. Cortemilia)



Nome: Dolcetto D'Alba D.O.C. (De.C.O. Cortemilia)

Regione: Piemonte

Vitigni: Dolcetto D'Alba (le uve provengono esclusivamente dai vigneti terrazzati del Comune di Cortemilia)

Annata: 2017

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Clima: 2800 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Età vigneti: 15 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 90 q.li

Vendemmia: seconda quindicina di settembre

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

Affinamento: acciaio 4 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato e caratteristico

Sapore: asciutto, ammandorlato, armonico

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

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