



TENUTA
CAPPALOTTO
CANTINA

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO

Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. Tra le zone più vocate di provenienza citiamo Madonna di Como, frazione di Alba e Diano d'Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 20°C. La macerazione dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta spiccati sentori di mandorla e violetta. In bocca è vinoso, fresco e leggermente amaro-gnolo, come tipico di questo vitigno.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

