



• **DOLCETTO D'ALBA 2008** •

DENOMINAZIONE: DOLCETTO D'ALBA

CLASSIFICAZIONE: D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba

CRU: -

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 1 ettaro

UVAGGIO: Dolcetto 100%

TIPO DEL TERRENO: calcareo medio impasto

ESPOSIZIONE: Sud

VINIFICAZIONE: macerazione per 3 giorni a temperatura controllata in vasche rotomaceratori, fermentazione malolattica in acciaio, affinamento 9 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

NUMERO DI BOTTIGLIE: 10000