



DOLCETTO D'ALBA

LE LISTE

Denominazione:

Denominazione di Origine Controllata

Forma di allevamento: Guyot

Vitigno: Dolcetto 100%

Epoca di raccolta: raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Settembre.

Resa ad ettaro: 9000 Kg/Ha

Vinificazione: 8-10 giorni a cappello galleggiante e 3 - 5 rimontaggi al giorno

Affinamento: in acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Il profumo è vinoso, con sentori di ciliege e di mandorla amara.

Il sapore è secco, persistente con retrogusto amarognolo tipico.

Abbinamenti: ideale per l'accompagnamento dei classici antipasti Piemontesi, carne cruda tagliata all'albese, vitello tonnato e salumi.



AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: www.eraluna.it

mail: biovini@eraluna.it