

## Dolcetto DOC - Vigneto Autinot



**Nome del Vino:** Autinot

**Classificazione:** Dolcetto d'Alba DOC

**Zona di Origine:** Langhe, Comune di Treiso

**Superficie Vigneto:** 1,10 ha

**Varietà e percentuali:** Dolcetto 100%

**Tipo di suolo, esposizione e altitudine:** Il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. Esposizione sud  
Altitudine va da 200 a 250 metri slm.

**Metodo di Vinificazione:** La vinificazione avviene interamente in acciaio inox. La macerazione e la fermentazione durano circa 4/5 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura e la conseguente fermentazione malolattica, il vino viene travasato in botti grandi di rovere, per un breve affinamento di 4/6 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato senza alcun trattamento di filtrazione.

**Bottiglie prodotte:** circa 7.000 bottiglie.

**Rese per ettaro:** 60 q/ha

**Dati analitici**

Annata 2006

Alcool 13,48%vol.

Estratto secco netto 25,7 g/litro

Acidità totale: 5,3g/litro