



DOLCETTO D'ALBA DOC Autinot



CLASSIFICAZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso

VARIETÀ E PERCENTUALI: Dolcetto 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine varia da 200 a 350 metri slm. Esposizione sud.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia avviene orientativamente nella prima metà di settembre in funzione del clima dell'annata. L'uva raccolta a mano in ceste di plastica forata viene pigiadiraspata e posta nelle vasche di acciaio per la vinificazione. La macerazione viene condotta a temperature di circa 25° C per preservare le fragranti caratteristiche organolettiche tipiche della varietà e si protrae per circa 5-7 giorni.

Dopo una pressatura soffice il vino termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Successivamente viene posto all'esterno della cantina per godere delle rigide temperature invernali che coadiuvano la naturale decantazione.

L'imbottigliamento si effettua tra marzo e giugno. Prima della commercializzazione il prodotto viene lasciato in vetro per circa tre mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 5000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 85 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5-13,5% vol.

Estratto secco netto: 24-27 g/litro

Acidità totale: 5,0-5,5 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso carminio con sfumature violacee.

Profumo: fresco e coinvolgente con richiami di ciliegia e frutti rossi.

Gusto: morbido ed equilibrato con un finale piacevolmente ammandorlato.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it