

Franco Conterno

VINO ROSSO

Dolcetto d'Alba DOC *Cascina Sciulun*



Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia

Vitigno: Dolcetto 100%

Area di produzione: Monforte d'Alba, Novello e Barolo

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: prima decade di settembre.

Kg di uve per ettaro: 7.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 5 giorni con continue follature giornaliere e successiva svinatura.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 28° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane in vasche di acciaio e viene travasato più volte prima di essere messo in bottiglia.

Affinamento in bottiglia: 1 mese.

Bottiglie prodotte: n. 10.000 da 0,75 L e 2.000 bottiglie da 0,375 L.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con i primi piatti, carni bianche e con formaggi non stagionati.

Adatto ad un consumo quotidiano.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 12 a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso porpora molto intenso, con riflessi violacei.

Il profumo è persistente e gradevole con note di lampone maturo.

In bocca è piacevole, morbido, con retrogusto finemente amarognolo.