

Dolcetto d'Alba DOC

Vino rosso secco ottenuto dalla vinificazione delle uve dei vigneti di Treiso ed Alba. Consigliato con tutti i piatti della cucina nazionale ed internazionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Comune: Treiso e Alba

Esposizione solare: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Superficie: 20 Ha

Resa per ettaro: 60,00 HI

Vitigno: Dolcetto

Tipo di allevamento: Guyot ad archetto

Vinificazione: 8-10 giorni in vasche di acciaio inox.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: Fruttato e persistente con sentori di grutti di bosco

Gusto: Armonico, strutturato ed elegante



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it