

Emilio Vada

Dolcetto d'Alba DOC -Amaranto-



DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

VITIGNO: Dolcetto 100%

TERRENO: calcareo franco-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI RACCOLTA: seconda/terza decade di settembre

FERMENTAZIONE: la vinificazione prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile-maggio.

GRADO ALCOLICO: 13-13,5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con pieni riflessi violacei, profumo intenso con sentori di ciliegia e prugna matura. Gusto equilibrato, fresco, giustamente tannico; fragrante e vinoso, dal retrogusto piacevolmente amarognolo.