

Oddero

DOLCETTO D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Dolcetto d'Alba

Zona produttiva Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particelle 57-58. Altitudine 300 m s.l.m., esposizione sud.

Vitigno 100% Dolcetto

Vinificazione e affinamento Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox, segue la fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in acciaio inox, imbottigliamento nella primavera successiva. Commercializzazione a partire da inizio estate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, con sfumature violacee.

Profumo Vinoso, a volte fruttato.

Sapore Asciutto, di buon corpo, gradevolmente amarognolo.



LA MORRA / PIEMONTE



 **MEREGALLI**
Wines

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**