

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Roccabella

### Dolcetto d'Alba DOC



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve per questa etichetta provengono dal cuore della zona di produzione. I terreni godono di una favorevole esposizione e il momento della vendemmia viene programmato con estrema cura, in considerazione della delicatezza del vitigno dolcetto.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 10 giorni alla temperatura di 28 °C circa, a cui segue la fermentazione malolattica.

Nella primavera successiva alla vendemmia viene imbottigliato dove prosegue il suo affinamento.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** ampio, fruttato con pronunciati sentori di ciliegia

**Sapore:** asciutto, di buon corpo, sapido e vellutato con leggero retrogusto mandorlato

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Dolcetto

**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba DOC

**Maturazione:** in acciaio.

