



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.

