

Dolcetto d'Alba "Ciabot"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba D.O.C.

UVAGGIO: 100% Dolcetto

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

ANNO DI IMPIANTO: 1997-2003

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest / Ovest

TERRENO: Medio impasto franco argilloso calcareo

ALTITUDINE: 320 mt.s.l.m

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano verso metà Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione con le bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: In contenitori di acciaio inox per 4/6 mesi e per circa 2 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1970

FORMATI DISPONIBILI: L. 0,750;



Azienda Agricola Rivetti Mario

Località Serre 34/1, Alba 12051 (CN) - ITALIA

P.IVA e Cod. Fiscale: IT 02744350048

www.mariorivetti.com | info@mariorivetti.com | +39 0173 34197