

Dolcetto d'Alba

VITIGNO: 100% Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

RESA PER ETTARO: 45 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 9 mesi in vasca d'acciaio

PRIMA ANNATA: 1964

ABBINAMENTI: affettati, paste e minestre, carni bianche