



Barolo DOCG

Barolo DOCG  
*Arborina*

Barolo DOCG  
*Cannubi*

Barolo DOCG

La famiglia

Barolo Riserva 1998

La cantina

I vini

La filosofia di vita e lavoro

Fotogallery

LAUREA ASSOCIATI

News

Cinqueterre Cantina Campogrande

Rivenditori

Contatti

LAUREA ASSOCIATI

Etichettatura Ambientale

Langhe Nebbiolo DOC

## DOLCETTO D'ALBA DOC

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba doc

**Vitigno:** Dolcetto

**Bottiglie prodotte:** 10.000 / 15.000

**Età media:** dai 20 ai 40 anni

**Tipo di terreno:** calcareo in alcune parti, ma anche sabbioso

**Esposizione:** varie, prevalentemente a nord, nord - est

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce in rotofermentatore a temperatura controllata per 2 massimo 3 giorni, maturazione in acciaio per 10 mesi

**Colore:** rosso porpora fitto

**Profumo:** sentori eleganti di violetta e piccoli frutti rosso

**Sapore:** asciutto, morbido, tannini accennati ma morbidi. Intenso sapore di frutti rossi

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, antipasti, primi, carni bianche, panini, pizza

[DOWNLOAD ETICHETTA](#)



AZIENDA AGRICOLA ELIO ALTARE DI SILVIA ALTARE  
Frazione Annunziata 51, 12064 La Morra (CN) ITALY, LAT 44° 38' 23" N - LONG 7° 56' 55" E  
tel./fax +39 0173 50835 e-mail: elioaltare@elioaltare.com P.iva 03664660044

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07

