



DOLCETTO D'ALBA **D.O.C.**

VARIETA':

DOLCETTO 100%

VIGNETI:

Dai vigneti di proprietà della nostra Famiglia a Treiso (Il Bricco) nella zona del Barbaresco e a Sinio (Val di Croce e Bricco dello Stornello).

VINIFICAZIONE:

In acciaio a temperature controllate.

Breve macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO:

In acciaio fino all'imbottigliamento nel mese di Marzo successivo alla vendemmia.

NOTE:

Fresco, fruttato, fragrante, di buon corpo e struttura, speziato, frutto maturo e buona rotondità. Buona capacità di invecchiamento. Servire fresco di cantina.

