

Dolcetto d'Alba

d.o.c.



Dolcetto d'Alba

d.o.c.

Vitigno: Dolcetto d'Alba 100%

Superficie vitata: 2400 mq.

Terreno: argilloso calcareo

Vigneti: Il vigneto è ubicato in località Bosi nel Comune di Mango, coltivazione a guyot, esposizione sud, altitudine 400 mt S.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in Luglio e raccolta manuale in Settembre

Vinificazione: diraspatura e fermentazione alcoolica con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vasca di acciaio. Segue la fermentazione malolattica in Novembre, poi il vino è lasciato decantare fino ad inizio primavera ed infine imbottigliato. Successivamente verrà lasciato affinare in bottiglia ancora due mesi prima della distribuzione, affinché possa esprimere al meglio il carattere di una vigna unica.

Caratteristiche: di colore rosso porpora intenso, secco, delicato ed elegante con spiccato aroma di marasca e prugna, bouquet floreale con note di viola e finale ammandorlato. Equilibrato, di buon corpo e moderata acidità.

Temperatura di degustazione: 16°-18° C

Abbinamenti: Ideale per antipasti, zuppe, paste, risotti ed altresì accostato a carni bianche, rosse e formaggi.

Tendril: Dolcetto d'Alba 100%

Surface of the vineyards: 2400 mq.

Soil: calcareous-clayey

Vineyards: Located in Mango, in the hamlet of Bosi, guyot growing system, South facing exposure, altitude 400 mt a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July and hand crafted harvest in September

Wine making process: After destemming, warm skin maceration process follows. Alcoholic fermentation comes after in stainless steel tank with floating cap at a controlled temperature. Malolactic fermentation takes place in November, then the wine is left to decant till early spring, when is finally bottled and rest in bottle for a couple of months before distribution, in order to express at its best the character of this unique vineyard.

Characteristics: Purplish ruby red color, with a dry taste, delicate and elegant, hints of black cherry and plum aromas, floral notes of violet with a pleasant touch of almonds. Well balanced acidity and good freshness and body.

Tasting temperatures: 16°-18° C

Food arrangements: Excellent match with appetizers, fine partner with pasta dish, meat and cheese. fish menus.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos