



Ca' del Principe
Qualità è indice di distinzione

DOLCETTO D'ALBA 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: prodotto con uve Dolcetto d'Alba al 100%.

Zona di produzione: S. Stefano Belbo (CN).

Terreno: calcareo.

Sistema di allevamento: guyot ad archetto.

Totale superficie: 6.050 mq.

Età vigneto: 32 anni.

Epoca di vendemmia: generalmente alla seconda decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

In cantina: diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione e Macerazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 25-30 °C. e vari rimontaggi.

A completamento della fermentazione alcolica, si effettua la svinatura (separando il vino dalle bucce).

Mantenimento della temperatura ai 18-20° C. per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica in modo da apportare al vino morbidezza e rotondità al palato.

Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino sul feccino nobile fino ad imbottigliamento.

Tempo di vinificazione e affinamento: 8-9 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, fruttato, molto persistente.

Sapore: corposo, morbido, armonico.

Gradazione: 13% vol.

Metodo: fermentazione naturale in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

Abbinamenti: abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi ad una temperatura di servizio di circa 18° C.

Informazioni tecniche: contenuto 75 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelprincipe.com - Web: www.cadelprincipe.com - P.IVA: 0280989004