

LANGHE DOLCETTO

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

Sulle colline del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro, nel comune di Castagnito il vitigno Dolcetto ha i suoi spazi.

VARIETÀ:	100% Dolcetto
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“cortine” - Castagnito
ESPOSIZIONE:	Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	200 - 250 m
TERRENO:	calcereo e argilloso
ETÀ VIGNETO:	20 - 35 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4000 piante/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA UVA:	90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene rapidamente diraspata e pigiata. La macerazione e la fermentazione alcolica avvengono in maniera spontanea con lieviti naturali a contatto con le bucce in vasche d'acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28 - 30 °C. Dopo 15 giorni avviene la svinatura e sfeccatura con travaso, in vasche d'acciaio ad una temperatura di 22 °C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	avviene subito dopo la fermentazione alcolica
MATURAZIONE:	6 mesi in vasche d'acciaio
AFFINAMENTO:	in bottiglia a temperatura controllata a 20 °C
GRADO ALCOLICO:	13,5%
COLORE:	rosso rubino intenso

PROFUMO: i profumi ricordano i sentori fruttati di confettura di ciliegie e prugne, vino speziato, vinoso con note balsamiche.

SAPORE: caldo, avvolgente con lunga persistenza aromatica e note di amarena.

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: è un vino da arrostiti in particolare coniglio e pollame, umidi di carne rossa e formaggi a pasta gialla di media stagionatura (Bra).



pQlin.
Vini delle Langhe e Roero