

CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO



DOLCETTO
D'ALBA DOC
DOLCETTO D'ALBA

VIGNETO:
Località Rivassi

VITIGNO:
100% Dolcetto

DENSITÀ:
4800 viti/Ha

RESA:
90 quintali pe Ha



DOLCETTO D'ALBA DOC DOLCETTO D'ALBA

Il Dolcetto è da sempre considerato il vino quotidiano per eccellenza per i langaroli. Un vino mai troppo acido o tannico, di facile beva, fruttato e assai piacevole. Il nostro Dolcetto è prodotto con uve provenienti dai vigneti di nostra proprietà da generazioni, tutti nel comune di Barolo.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino intenso e brillante con sentori di frutti rossi, sottobosco e rosa canina. Un bouquet ricco e fragrante, secco e corposo con un finale persistente di mandorle amare.

ABBINAMENTI:

Antipasti freddi, insalate, carni bianche, pasta e risotti a base di pesce e verdure.

FORMATI: 0,75 litri

ANNATE DISPONIBILI 2017 2018

GRADO ALCOLICO: 12,5%

VINIFICAZIONE: in botti di acciaio inox con rimontaggi frequenti a temperatura controllata, non superiore ai 26° per 7/10 giorni. Dopo la svinatura viene lasciato depositare per 7 giorni, poi travasato nuovamente all'aria. La fermentazione malolattica avviene quasi subito e terminata, il vino viene ancora travasato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

INVECCHIAMENTO: 12/18 mesi in botti di acciaio inox e alcuni mesi in bottiglia

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barolo

VIGNETO: Località Rivassi

VITIGNI E PERCENTUALI: 100% Dolcetto

DENSITÀ 4800 viti/Ha

ESPOSIZIONE: est

ALTITUDINE 300 metri sul livello del mare

TERRENO: calcareo sabbioso

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 30 anni

VENDEMMIA: seconda decade del mese di settembre

RESA x Ha: 90 quintali per ettaro