

ALDO CLERICO

DOLCETTO D'ALBA DOC



Uva: Dolcetto 100%

Comune di produzione: Monforte d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 4000

Sistema di allevamento: Guyot a controspalliera

Esposizione del vigneto e altitudine: sud-est 400 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 30-40 anni

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Produzione/ettaro: 75 quintali/ha

Periodo di vendemmia: metà settembre – raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 6/7 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: in vasche d'acciaio per un periodo di 6/8 mesi

Esame organolettico: questo classico vino di Langa alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante con sfumature violacee mentre le note olfattive sono contraddistinte da un'impressione generale molto fresca, con sentori tendenzialmente fruttati. L'ingresso in bocca è piacevole, con un gusto pieno e una lieve sensazione tannica che sfuma in un tipico finale amarognolo. Vino giovane che nelle prime fasi della sua vita regala sensazioni decisamente fresche e fruttate ma che con un breve affinamento in bottiglia migliora ulteriormente le sue caratteristiche.

Temperatura di servizio: 17°-18° C