



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

## Dolcetto D'Alba

*Denominazione di Origine Controllata*



DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

VITIGNI: 100% Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte D'Alba

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 6.000kg

NUMERO BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di 10-12 giorni con leggere follature e rimontaggi brevi in tini di acciaio

AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 - 6 mesi

GRADI ALCOLICI: da 12 a 14%

COLORE: rosso rubino consistente

PROFUMI: intenso e complesso, note di frutti di bosco rossi insieme a susine, rose e peonie con finale speziato di pepe rosa.

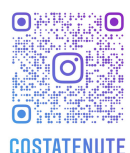
SAPORE: vino di vivace freschezza, di solida struttura con tannini vibranti di piacevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C



**COSTA**  
TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE