



TERRAMATA

Dolcetto d'Alba DOC

Vino rosso secco ottenuto dalla vinificazione delle uve dei vigneti di Treiso ed Alba.
Consigliato con tutti i piatti della cucina nazionale ed internazionale.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Comune: Treiso e Alba

Esposizione solare: Sud; Sud-Est; Sud-Ovest

Superficie: 20 Ha

Resa vino per ettaro: 60,00 Hl

Vitigno: Dolcetto

Tipo di Allevamento: Guyot

Vinificazione: 8-10 giorni in vasche di acciaio inox. Temperatura controllata.

Invecchiamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fruttato e persistente con sentori di frutti di bosco

Gusto: armonico, strutturato ed elegante

