fratelli alessandria
DAL 1830

Dolcetto d'Alba doc

Comune di produzione: Verduno

Vitigno: Dolcetto

Vigneti, esposizione e altitudine: Boscatto (Est, 250-370 metri), Cristiani (Ovest, 250-280 metri), Sotto orti (Ovest, 270-310 metri), Semolino (Ovest-Est, 320-350 metri)

Età media delle viti: circa 40 anni

Superficie totale dei vigneti: circa 1 ettaro

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso

Epoca e conduzione della vendemmia: seconda metà di Settembre, con raccolta manuale

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro

Fermentazione e macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 25-27 °C per 6-8 giorni

Maturazione ed affinamento: 5-7 mesi in acciaio o cemento, 1-2 mesi in bottiglia

Epoca di imbottigliamento: Maggio, Giugno successivi alla vendemmia

Longevità: 3-4anni

Prima annata di produzione: 1974

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 12060 Verduno (CN) - T | F +39 0172 470113 - info@fratellialessandria.it

www.fratellialessadria.it