

STROPPIANA

cantinastroppiana.it



## DOLCETTO D'ALBA DOC

**VITIGNO:** Dolcetto 100 %.

**TERRENO:** calcareo con arenaria.

**LOCALITÀ:** località Bussia di Monforte d'Alba.

**ESPOSIZIONE:** Est/Ovest.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1980 - 1990.

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia a metà settembre e si attua una pigiatura soffice. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Almeno 4 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rubino con riflessi violacei e i tannini.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Qui avviene anche la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato col caldo nell'estate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5/14% vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 7500 bottiglie.

**DEGUSTAZIONE:** in degustazione troviamo il tipico colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso risulta fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone. All'assaggio il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti acide e tanniche.