

DOLCETTO D'ASTI DOC

Giacu

Alla vista si presenta rosso scuro con sfumature violacee, il bouquet evidenzia note vinose e di piccola frutta rossa. In bocca si presenta fresco, asciutto e di medio corpo, con finale tannico e dal retrogusto mandorlato.

Tipologia: Dolcetto d'Asti D.O.C.

Varietà: 100% Dolcetto

Altitudine: 280 - 300m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra i 5 e i 7 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di dicembre.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA