

San Rümü

DOLCETTO D'ALBA DOC



IN VIGNA

Denominazione	Dolcetto d'Alba Doc
Vitigno	100% Dolcetto
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	0,30 ettari ; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu, e tufo
Età media delle viti	25 anni
Esposizione e altitudine	Sud-Ovest/Ovest; 300 metri
Resa per ettaro	90 ql /Ha
Densità (ceppi/ha)	6.000
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il naso è molto fruttato, delicato con un inconfondibile sentore di viola. In bocca si presenta secco, armonico e piacevolmente amarognolo. Strutturato ed elegante per il suo giusto equilibrio acido, è un vino dalla pronta beva.

A TAVOLA

Si tratta di un vino versatile, che accompagna piacevolmente l'intero pasto. Particolarmente adatto per gli antipasti e i primi piatti delicati. Temperatura di servizio suggerita 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT