

CAMERANO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

VIGNETO

Comune : Barolo (CN)

Superficie in proprieta': Ha 1.5

Altitudine : 310 m s.l.m.

Esposizione : sud-est

Terreno : argilla, limo, sabbia

Particolarita': terreno ricco in argilla

Anno d'impianto: 2000

VITIGNO

Varieta': Dolcetto

Portainnesto: KOBER 5BB

Densita': 4.500 piante per ettaro

Primo anno di produzione: 1900

VINIFICAZIONE

Condotta in vasche d'acciaioe cemento per 10/15 giorni

Avvenuta la molloattica l'affinamento avviene in grandi botti di rovere da 30 ettoltri

VINO

Questo Dolcetto d'Alba e' prodotto con uve Dolcetto provenienti dai vigneti di nostra proprieta, tutti nel comune di Barolo

E' un vino delicato, armonico ed elegante. Di colore rosso rubino dai riflessi violacei. Ricco di aroma e profumo di mirtillo maturo, amarene, viole e prugne rosse

ABBINAMENTO

Salumi, formaggi, antipasti e pasta