

GALANTE

Dolcetto d'Alba DOC



Provenienza: Vigneto di Dolcetto in Madonna Como nel comune di Alba. Esposizione Sud/Est.

Periodo di vendemmia: metà o fine settembre.

Superficie coltivata: 4 Ettari.

Produzione per ceppo: 1,3 Kg circa.

Note Colturali: Sistema di allevamento con metodo Guyot classico, con potatura corta.

Densità media d'impianto: 5.000 ceppi ad Ettaro.

Note Descrittive: Vino molto equilibrato, di buon corpo e struttura, estremamente fruttato di colore rosso rubino. Possiede un profumo delicatamente vinoso, giovane, fresco e vellutato.

Vinificazione: Macerazione delle bucce medio lunga, temperatura di fermentazione 25/28 °C.

Imbottigliamento: Fine Primavera.

Affinamento in bottiglia: Due mesi presso il produttore.

Durata presso il consumatore: Vino da consumarsi nell'arco dei 2 anni.

Temperatura di servizio: 16°/18°C.

Abbinamenti gastronomici: Primi leggeri, carni bianche e formaggi poco stagionati.

Conservazione: Mantenere la bottiglia coricata, al buio ad una temperatura di circa 15°/16°C. ed umidità 80/85% circa.