

# DOLCETTO D'ALBA DOC "VIGNA PEPE"

---

## VITIGNO:

Dolcetto 100%

## COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

## RESA PER ETTARO:

56 ettolitri

## EPOCA DI RACCOLTA:

10/15 settembre.

## VINIFICAZIONE:

Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione controllata 28/30° C in maceratori termocondizionati con continuo movimento del pigiato per una maggiore estrazione del colore, della durata di circa 4/5 giorni.

Svinatura a fermentazione ultimata.

## AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 20 giorni, stoccaggio in vasche INOX AISI 316 per 5 mesi e successivo travaso pre imbottigliamento.

## INVECCHIAMENTO:

Non e' previsto alcun tipo di invecchiamento. Questo Dolcetto da il meglio di se stesso durante i suoi primi anni di vita per la sua freschezza e i suoi netti e marcati profumi.

## CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, presenta evidenti sentori di mandorla e ciliegia. Sapore asciutto armonico e vellutato, con un tipico retrogusto lievemente amarognolo.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto che si accompagna bene con piatti non troppo impegnativi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16° C



*Marengo*

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA