



LANGHE DOLCETTO

PRIMA ANNATA: 1996

è uno dei vini rossi che hanno sempre vissuto nel nostro territorio. Vinificato esclusivamente in acciaio, il nostro dolcetto vuole ricordare il vino della casa: semplice e adatto per qualsiasi pasto.

VITIGNO: Dolcetto 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: argillo - sabbioso

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280 - 330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE: 5-7 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;
temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox; 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: pasta e secondi piatti si carne

Formati: 0.75 L



Famiglia Flavio Marchisio