

DIEGO CONTERNO

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vino ottenuto dai vigneti presenti a Monforte d'Alba. L'apezzamento ha un'esposizione sud, sud-ovest e le uve selezionate regalano un Dolcetto d'Alba dal sapore fresco e dalla buona struttura. E' un vino da bere giovane, ricco di profumi che si mantengono e permettono a questo Dolcetto di essere apprezzato anche dopo due anni dall'imbottigliamento.



L'UVA

VITIGNO: Dolcetto d'Alba sito nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Sud a circa 550 m s.l.m.

TERRENO: l'argilla è l'elemento principale. Presente anche la marna calcarea e il tufo.

SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice
PRODUZIONE MEDIA: 50 HI per ettaro

IL VINO

ALCOL: 13.0 %

ACIDITA' TOTALE: 5.1 g/l

ESTRATTO TOTALE: 24.0 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 1.9 g/l