

CORINO

Dolcetto d'Alba
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Dolcetto d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione:	La Morra-Piemonte
Vitigno:	100% Dolcetto
Esposizione:	ovest
Tipo di terreno:	argilloso-calcareo
Resa per ettaro:	7.500 kg di uva
Vinificazione:	5-6 gg macerazione in acciaio inox
Affinamento:	8-10 mesi in acciaio inox
Bottiglie prodotte:	7.000 ca

Production area:	La Morra-Piemonte
Grapes:	100% Dolcetto
Exposure:	west
Soil:	clayey and calcareous
Grapes per hectare:	7.500 kg
Vinification:	maceration on the skins for 5-6 days in stainless steel vats
Ageing:	in stainless steel vats for 8/10 months
Yearly production about:	7.000 bottles

Processo di Vinificazione:

5-7 gg di macerazione a temperatura variabile da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Dopodiché viene trasferito e lasciato affinare per 8 - 10 mesi circa, sempre in acciaio, al termine dei quali viene imbottigliato e messo in commercio.

Wine-making process:

5-7 days of maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugars and malolactic fermentations. After that it is racked off and left to mature for 8-10 months in steel tanks, at the end of which it is bottled and marketed.

