

Langhe Dolcetto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Dolcetto

Esposizione
Est-ovest

Altitudine (s.l.m.)
300-550 metri s.l.m.

Terreno
Argilloso, franco argilloso
con ridotta presenza di
scheletro

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
15-25 anni

Densità dei ceppi
3.500 a 4.500 piante/ettaro

Resa per ettaro
10 t/ha

Vendemmia
Metà settembre



In Cantina

Vinificazione
La fermentazione avviene in
vasche di acciaio inox ad una
temperatura tra i 25°C e 28°C

Affinamento
Vasche di acciaio inox

Grado Alcolico
12,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche
Colore di media intensità con riflessi tra
il rubino ed il violaceo. Al naso presenta
note vinose e delicatamente speziate.
In bocca mostra i caratteri giovanili di
sapidità e qualche nota tannica asciutta
lasciando nel retrogusto un sapore
amarognolo

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato
Vino adatto alla quotidianità di ogni
pasto, particolarmente indicato con i
primi piatti come paste con sughi a base
di carni rosse o secondi di carne non
eccessivamente elaborati



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it