

Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

DOLCETTO D'ALBA DOC 2022



Territorio: ottenuto da un vigneto sito nel comune di Roddino a 600 s.l.m con esposizione nord-est ed adagiato su un terreno argilloso-limoso

Vitigno: Dolcetto 100%

Viticoltura: gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

Vendemmia: l'annata 2022, calda, secca e ventilata ma con buona dotazione idrica nel terreno, ha consentito alla pianta di portare a maturazione, sebbene con largo anticipo rispetto al solito, un'uva perfettamente sana e ottima dal punto di vista tecnologico ed aromatico; è stata vendemmiata il 6 settembre, con raccolta a mano in cassette da 20 kg..

Resa: 50 quintali per ettaro

Resa dell'uva in vino: circa del 70%, per una resa in vino di 49 hl per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 6 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento: avviene per 6 mesi in botti di acciaio e successivamente in bottiglia.

Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: **C/ALU 90**

Bottiglia in vetro: **GL72**

Tappo in sughero: **FOR51**



Ghèddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

DOLCETTO D'ALBA DOC 2022



Territory: obtained from a vineyard located in the municipality of Roddino at 600 sq.m. with north-east exposure and lying on a clayey-loam soil.

Grape variety: Dolcetto 100%.

Viticulture: manual management without the use of herbicides.

Harvest: the 2022 vintage, warm, dry and windy but with good water supply, allowed the plant to bring to maturity, albeit much earlier than usual, a perfectly healthy and excellent grape from a technological and aromatic point of view; it was harvested on September 6, with hand harvesting in 20 kg crates.

Yield: 50 quintals per hectare.

Grape yield in wine: about 70%, for a wine yield of 49 hl per hectare.

Vinification: the alcoholic fermentation takes place in stainless steel barrels at a controlled temperature, the skins are left to macerate for 6 days in contact with the wine. Malolactic fermentation takes place in October immediately after alcoholic fermentation.

Aging: takes place for 6 months in steel barrels and then in the bottle.