

Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

DOLCETTO D'ALBA DOC 2021



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%

Viticultura: gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

Vendemmia: l'annata 2021, calda ma con buona dotazione idrica nel terreno, ha consentito alla pianta un'armonica maturazione tecnologica ed aromatica; è stata vendemmiata il 22 settembre, con raccolta a mano in cassette da 20 kg..

Resa: 70 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**

