

Vera Dolcetto



Dolcetto d'Asti

Denominazione d'origine controllata

<i>Comune</i>	Castel Boglione (AT) Italia
<i>Vitigno</i>	100 % Dolcetto
<i>Esposizione</i>	Est.
<i>Altimetria</i>	280 m s.l.m.
<i>Forma d'allevamento</i>	Controspalliera con potatura a guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro
<i>Terreno</i>	Di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica
<i>Clima</i>	Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate
<i>Anno d'impianto</i>	1988
<i>Vendemmia</i>	Manuale in piccole ceste
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	8.0 Ton.
<i>Vinificazione</i>	Diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo(12-13°C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Fine fermentazione e maturazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata per 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento
<i>Filtrazione</i>	Farina fossile
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	1 mese
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 13,30% vol.</i>• <i>acidità totale 5,05 g/l</i>• <i>pH 3,50</i>• <i>SO2 28 mg/l totale</i>• <i>estratto secco 28.00 g/l</i>
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Da proporre fresco di frigo (10/12° C) in abbinamento ai piatti freddi estivi, solo leggermente fresca negli altri periodi dell'anno con affettati carni bianche e formaggi leggeri
<i>Periodo di consumo</i>	almeno 10 anni
<i>Presentazione commerciale</i>	6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone
<i>Chiusura</i>	Tappo a vite

