



# Dolcetto d'Alba CAMPO ROSSO

**Colore:** Rosso rubino con riflessi viola-granata.

**Profumo:** Di buona intensità, fruttato con note di more e lamponi.

**Sapore:** In bocca il vino è asciutto, sapido, caldo, di buona struttura e persistenza, con spiccate note fruttate, con tannini morbidi e piacevoli

**Abbinamenti:** Tipico vino a tutto pasto, il Dolcetto d'Alba si sposa particolarmente bene con primi piatti saporiti e secondi di carni bianche

## Il Vigneto

Superficie (Ha): 1

Vitigni impiantati: Dolcetto

Anno di impianto: 1975

Altitudine (m): 280 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Est

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Marnoso-Calcareo

Pendenza del terreno: 25-30%

## Come Nasce

La vinificazione è stata condotta in maniera tradizionale e la macerazione con le bucce è durata 6 giorni.

Dopo la fermentazione alcolica è stato conservato a una **temperatura ottimale** (23°C) per facilitare la fermentazione malolattica. Si tratta di un vino fresco, di pronta beva, che rispetta pienamente la **tradizione contadina** del Piemonte.