



ROBERTO SAROTTO

"Angeli" - Dolcetto d'Alba DOC

Il dolcetto era il vino della gente di Langa, il vino per tutte le occasioni. Nasce da un'attenta selezione delle uve dolcetto di zone ad eccellente vocazione. Attraverso una vinificazione tradizionale, si ottiene un vino dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso e dal sapore elegante, morbido ed armonico. E' un vino da assaporare con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

DENOMINAZIONE	Dolcetto d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei
UVE	Dolcetto d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Barolo
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso, calcareo-argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata con successiva macerazione per 6 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	inox + bottiglia per 8 - 10 mesi
ALCOOL	13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-2 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

