



Dolcetto d'Alba D.O.C. "La Matinera"



Denominazione: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Monforte d'Alba (CN)

Nella storia aziendale,

il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 50-60 q

Tipologia uve: 100% Dolcetto d'Alba

Vinificazione: selezione accurata delle uve, fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni a contatto con la buccia.

Successivamente affina in vasche d'acciaio e poi in bottiglia prima della messa in vendita

Tenore alcool: 13%

Durata prevista: 6 anni

Formati disponibili: 0,75 L

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421

info@rocchedeimanzoni.it