



DOLCETTO D'ALBA DOC

Le Campanelle

Vitigno: Dolcetto

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Età media delle piante: 25 anni

Esposizione del vigneto: sud

Composizione del terreno: sabbioso, limoso, argilloso

Altitudine media della vigna: 350 mslm

Resa per ettaro: 90q/ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura -Fermentazione a temperatura controllata di 28°C -Durata media macerazione: 10 giorni -Fermentazione malolattica: in Novembre, in acciaio - Affinamento: acciaio inox - Minimo 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta rosso, molto intenso, con riflessi violacei. Il profumo è persistente fresco e fruttato (richiamo ai frutti rossi e ciliegia). In bocca è piacevole, leggera tannicità, buona morbidezza e struttura. Durata del vino circa 4 anni

Nota del produttore: vino per tutti i giorni.

Alc.: 12.50% by Vol.

Temperatura a cui degustarlo: 18°-20°C

Premi: IWSC 2016, Bronze Medal

Vine: Dolcetto

Town of vineyards: Monforte d'Alba

Average age of plant: 25 years old

Exposure of the vineyard: south

Soil: sandy clay, silty

Average altitude of the Variety: 350 mslm

Yield: 90q/ha

Harvest: Second half of September, manual harvesting.

Vinification: Crushing - Fermentation with controlled temperature of 28° C - Average time of maceration: 10 days - Malolactic fermentation: in November in stainless steel Aging:, only in stainless steel Minimum 3 months in bottle before to sell

Features of the wine: At the sight it is red, very intense, with violet highlights. The scent is fresh, fruity and persistent (red fruit and cherry). In the mouth it is pleasant, light tannins, good softness and structure. Longevity 4 years

Notes by Broccardo wine Cellar: an every day wine.

Alc.: 12.50% by Vol.

Serving Temperature: 18°-20° Celsius

Awards: IWSC 2016, Bronze Medal

Rebsorte: Dolcetto

Lage der Weinberge: Monforte d'Alba

Mittleres Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Ausrichtung der Weinberge: Süden

Bodenbeschaffenheit: sandig, schlickig, lehmig

Mittlere Höhenlage der Weinberge: 350 m ü.d.M.

Ertrag pro Hektar: 90q/ha

Weinlese: Zweite Dekade im September, von Hand.

Vinifikation: Abbeeren-Keltern -Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C -Mittlere Mazerationsdauer: 10 Tage -Biologischer Säureabbau: im November, in Stahl - Ausbau: Edelstahl - Flaschenreifeung mindestens 3 Monate vor dem Verkauf.

Organoleptische Eigenschaften: Intensiv rote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet anhaltend frisch und fruchtig (Noten nach roten Früchten und Kirsche). Am Gaumen angenehm, leichter Tannin-Gehalt, weich und strukturiert. Lagerfähigkeit des Weins etwa 4 Jahre

Anmerkung des Herstellers: Tischwein.

Alkoholgehalt: 12.50 Vol.%

Empfohlene Trinktemperatur: 18°-20°C

Auszeichnungen: IWSC 2016, Bronze Medal