

Az. Agr. Giachino Claudio

Via Brantegna, 41
Montelupo Albese (Cn)

**_DOLCETTO D'ALBA DOC
EN SURA_**

Un vino prodotto con uve Dolcetto, provenienti tutte dai nostri vigneti a Montelupo Albese.

-Altitudine: 540 m s.l.m.

-Superficie totale: 2,75 ha/ettari

-Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale, con 5000 viti per ettaro.

-Resa per ettaro: 70/75 q.li

-Età media delle viti: 50/55 anni

-Vendemmia: La vendemmia di queste uve viene fatta manualmente tra fine settembre e la prima settimana di ottobre.

-Prima annata di produzione: 1978 come vino a uso familiare, e dal 2001 le migliori uve di questa qualità sono state scelte per produrre questo vino.

-Totale bottiglie prodotte: 4000 bottiglie 0,75 l

-Gradazione alcolica: 12,5/13,5

-Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox di media durata (7-10 giorni) a temperatura controllata tra i 27° e 29°. Seguono la malolattica e un breve periodo di affinamento sempre in inox (circa 6 mesi). Dopo 1 mese in bottiglia inizia la commercializzazione.

-Note: questo vino, dalle caratteristiche floreali, accompagna con allegria ogni momento della giornata.