

Az. Agr. Giachino Claudio

Via Brantegna 41
Montelupo Albese (Cn)

Dolcetto d'Alba superiore Rainè

Un vino prodotto interamente con uve dolcetto, posizionate in un punto favorevole che permette loro una maturazione migliore, provenienti dalle nostre viti a Montelupo Albese.

-Altitudine: 520 m s.l.m.

-Superficie totale: 0,400 ha/Ettari

-Sistema di allevamento e densità di impianto: Guyot tradizionale con 4000 viti per ettaro.

-Resa per ettaro: 72 qli

-Età media delle viti: 65-70 anni.

-Vendemmia: Effettuata a mano verso l'inizio di ottobre

-Prima annata di produzione: 1968 per uso familiare, e dal 2001 queste uve di qualità sono state scelte per dare il nome a questo ottimo vino.

-Totale bottiglie: 1500/2000 (in base alle annate)

-Vinificazione e affinamento: Fermentazione e macerazione in inox (durata media 10 giorni) ad una temperatura controllata tra i 26° e 29°. Segue la malolattica (in acciaio inox) e un anno di affinamento, il 30 % in botte di rovere francese, dove acquisisce colore profumi e un gusto deciso. Passati 6 mesi, viene assemblato con la parte rimasta in acciaio, dove rimane per almeno 4 mesi prima della messa in bottiglia.

-Note: servire tra i 16°-18°. Vino con caratteristiche molto fruttate e floreali, si accompagna bene a primi piatti, carni e formaggi freschi.