

Dolcetto d'Alba DOC dei Grassi

Uva: Dolcetto

Prima annata di produzione: **1980**

Esposizione e altimetria: **sud-est, 280metri d'altezza**

Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo-argilloso**

Sistema di allevamento e densità d'impianto:

Guyot, 4500 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: **30 anni**

Epoca e conduzione della vendemmia:

seconda e terza decade di settembre con raccolta manuale

La vinificazione del Dolcetto d'Alba dei Grassi prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile- maggio.

Grape: Dolcetto

First vintage: 1980

Aspect and height above sea level: south-facing, 280 metres

Soil type: moderately loose-packed, clay and limestone-based

Vine training system and planting density:

Guyot-trained at 4,500 vines per hectare

Average age of productive vines: 30 years

Harvest period and method:

second and third 10 days of September, manual harvest.

The vinification procedure for Dolcetto d'Alba dei Grassi involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine stays in stainless steel until bottling in April-May.

