



CANTINA
ALICE BEL COLLE

VINO ROSSO / LINEA BASE



Dolcetto d'Acqui

🔴 VINO ROSSO D.O.C.

Tipologia: vino rosso giovane di medio corpo.

Zona di produzione: piccoli vigneti esposti a sud sud-est tra 300 e 350 mslm siti interamente nel comune di Alice Bel Colle.

Vitigno: dolcetto in purezza.

Fermentazione: la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio dove sosta in macerazione sulle bucce per circa 7 giorni.

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia per ulteriori 5 mesi.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso con sentori di lampone e di ciliegia.

Sapore: corpo vellutato ed equilibrato con gusto secco, piacevolmente tannico tipico del vitigno di provenienza.

Gradazione: 13.5% Vol

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.