



Mainerdo[®]

DOLCETTO D'ALBA DOC AMBRUNES



Uva da cui è prodotto: 100% Dolcetto

Zona di origine: Comuni di Barbaresco Rabajà-Bas e Neive. Vigneti di proprietà.

Coordinate Google Earth: 44°43'11.50"N 8°5'2.01"E

Superficie totale del vigneto: Ha 0,87

Esposizione solare: Nord / Nord-Ovest

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Ceppi per ettaro: da 3900 a 5500.

Sistema di allevamento: Guyot con 8-9 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette da 25 kg. circa.

Produzione media: 70 hl. per ettaro

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a 26 -28°C per 8 – 10 giorni

Affinamento: In acciaio e cemento per 8-9 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: vinoso, aromatico, fresco, con note di ciliegia, violetta, prugna, cassis, confettura di more.

Gusto: vellutato, fruttato ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: cucina tipica, formaggi, salsiccia arrosto, pizza, bistecche ai ferri, verdure alla griglia, tonno.

Temperatura servizio: 15-17°C

Gradazione alcolica: 13% – 13,5% vol

Formati disponibili: 75 cl.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com