CASCINA DELLE ROSE

A ELIZABETH, DOLCETTO D'ALBA

Piemont , Italie

Disponibilité	Importation privée
Millésime	2016
Appellation	Dolcetto d'Alba DOC
Lieu, Lieux-Dits	Tre Stelle
Sols	Calcaires Marnes bleuâtres (origine marine de l'ère tertiaire)
Altitude Des Vignes	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Ouest
Cépages	100% Dolcetto
Viticulture	Certification biologique en cours
Palissage	Guyot simple
Pi/Hect	4 500 pi/ha
Hl/Hect	80 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Les peaux restent en contact avec le moût au cours de la première fermentation pendant 8-9 jours. Fermentation longue par pompage . Après la fermentation alcoolique. la malo-lactique se fait dans la cave à une température de 20 °C en cuve d'acier
Levures	Indigènes
Élevage	Cuve d'acier inoxydable
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	44 mg/l
Sucre	0.3 g/l
Acidité	5.03 g/l
Couleur	Rubis aux reflets violets
Dégustation	Notes florales de violette, de fruits rouges, frais. Tanins élégants et finition persistante. Très agréable à boire
Température De Service	18°C
Humain	Riccardo Rizzolio

BOIRES