



# DOLCETTO D'ALBA DOC

## Le Campanelle

**Vitigno:** Dolcetto

**Comune dei vigneti:** Monforte d'Alba

**Età media delle piante:** 25 anni

**Esposizione del vigneto:** sud

**Composizione del terreno:** sabbioso, limoso, argilloso

**Altitudine media della vigna:** 350 mslm

**Resa per ettaro:** 90q/ha

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di settembre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura -Fermentazione a temperatura controllata di 28°C -Durata media macerazione: 10 giorni -Fermentazione malolattica: in Novembre, in acciaio - Affinamento: acciaio inox - Minimo 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche del vino:** Alla vista si presenta rosso, molto intenso, con riflessi violacei. Il profumo è persistente fresco e fruttato (richiamo ai frutti rossi e ciliegia). In bocca è piacevole, leggera tannicità, buona morbidezza e struttura. Durata del vino circa 4 anni

Nota del produttore: vino per tutti i giorni.

**Alc.:** 12.50% by Vol.

**Temperatura a cui degustarlo:** 18°-20°C

**Premi:** IWSC 2016, Bronze Medal

**Vine:** Dolcetto

**Town of vineyards:** Monforte d'Alba

**Average age of plant:** 25 years old

**Exposure of the vineyard:** south

**Soil:** sandy clay, silty

**Average altitude of the Variety:** 350 mslm

**Yield:** 90q/ha

**Harvest:** Second half of September, manual harvesting.

**Vinification:** Crushing - Fermentation with controlled temperature of 28° C - Average time of maceration: 10 days - Malolactic fermentation: in November in stainless steel Aging:, only in stainless steel Minimum 3 months in bottle before to sell

**Features of the wine:** At the sight it is red, very intense, with violet highlights. The scent is fresh, fruity and persistent (red fruit and cherry). In the mouth it is pleasant, light tannins, good softness and structure. Longevity 4 years

**Notes by Broccardo wine Cellar:** an every day wine.

**Alc.:** 12.50% by Vol.

**Serving Temperature:** 18°-20° Celsius

**Awards:** IWSC 2016, Bronze Medal

**Rebsorte:** Dolcetto

**Lage der Weinberge:** Monforte d'Alba

**Mittleres Alter der Rebstöcke:** 25 Jahre

**Ausrichtung der Weinberge:** Süden

**Bodenbeschaffenheit:** sandig, schlickig, lehmig

**Mittlere Höhenlage der Weinberge:** 350 m ü.d.M.

**Ertrag pro Hektar:** 90q/ha

**Weinlese:** Zweite Dekade im September, von Hand.

**Vinifikation:** Abbeeren-Keltern -Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C -Mittlere Mazerationsdauer: 10 Tage -Biologischer Säureabbau: im November, in Stahl - Ausbau: Edelstahl - Flaschenreifeung mindestens 3 Monate vor dem Verkauf.

**Organoleptische Eigenschaften:** Intensiv rote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet anhaltend frisch und fruchtig (Noten nach roten Früchten und Kirsche). Am Gaumen angenehm, leichter Tannin-Gehalt, weich und strukturiert. Lagerfähigkeit des Weins etwa 4 Jahre

**Anmerkung des Herstellers:** Tischwein.

**Alkoholgehalt:** 12.50 Vol.%

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18°-20°C

**Auszeichnungen:** IWSC 2016, Bronze Medal