



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

PIRA



DOLCETTO D'ALBA D.O.C. PIRA

Dry red wine, obtained from a traditional vinification process. Young and easy drinking.

Denomination: DOC (Denominazione Origine Controllata)

Grape variety: Dolcetto 100%

Growing area: Langhe, Perno di Monforte d'Alba (CN).

Altitude: 350 – 450 m. a.s.l.

Soil composition: clay-carcareous, with with marls and sand

Vineyard surface: 0,5 ha

Average age of vines: since 1992

Exposure: West

Training system: guyot

Average yield per hectare (Ha): 80/85 q/ha

Harvest: September

Fermentation and vinification: 8-10 days in steel tanks

Refining: in steel tanks

Alcohol: 14 %

Sugars: 2 gr/l

Total acidity: 5,5 g/l

Serving temperature: 16-18° C

Suggested glass: tulip glass

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Colore rosso rubino carico, con intensi riflessi violacei

Bouquet:

Profumi delicatamente vinosi, fruttati intensi con sentori di ciliegia, prugna, mora e marasca.

Palato:

Morbido, secco ed equilibrato, discreta acidità e leggero retrogusto ammandorlato piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti gastronomici:

Vino da tutto pasto, si accompagna con tutti i piatti della tradizione piemontese. Ideale con salumi e formaggi.



PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876