

Massolino Dolcetto d'Alba 2023



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Massolino
Appellation	DOC Dolcetto d'Alba
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	3 à 5 ans
Encépagement	100 % Dolcetto
Vinification	La macération et la fermentation à température contrôlée (27-29°C) dure en moyenne 7-9 jours. C'est suivi d'une fermentation malolactique et d'une courte période de maturation en cuves inox.
Surface de production	2 hectares
Sol	Terrain situé à Serralunga d'Alba, à 330 mètres d'altitude. La composition du sol est mixte avec un bon pourcentage de calcaire.
Production annuelle	13,000 bouteilles
Rendement	7 tonnes/ha
Élevage	Le vin n'est mis en vente qu'après un repos approximatif de 4 mois en bouteille.
Âge moyen des vignes	20-25 ans
Ce qui le rend unique	Le vin est paré d'une couleur rouge rubis