

DOLCETTO



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Fin da bambino Luca sapeva che il Dolcetto era il vitigno prediletto dal padre. Da grande ha voluto ampliarne la coltivazione, onorando così un gran classico del Piemonte.

Il colore è un rosso rubino brillante, il profumo lievemente fruttato, con sentori di prugna secca e rimandi agli aghi di pino.

Il sapore è vinoso e lievemente speziato. Versatile negli abbinamenti, dai salumi ai primi piatti e alle insalate con carne.

VITIGNO	Dolcetto Piemontese 100%
DENOMINAZIONE	Pinerolese DOC Dolcetto
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ALTITUDINE	450-460 m s.l.m.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
METODI DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta fermentare in tini in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30° C per 8-9 giorni. Durante la macerazione pellicolare vengono effettuate follature periodiche ogni 8/12 ore per circa dieci giorni.
AFFINAMENTO	4 mesi in bottiglia
CONTENUTO ALCOLICO	13,5% Vol.

