



BOASSO FRANCO  
AZIENDA AGRICOLA



## DOLCETTO D'ALBA

**Vitigno:** Dolcetto

**Zona di produzione:** comune di Serralunga d'Alba

### *I vigneti*

**Superficie:** 10200 mq

**Età del vigneto:** 25 anni

**Sesto di impianto** 0.80x2.60

**Nr ceppi per ha**

**Portainnesto :** 420A-S04

**Suolo:** calcareo- argilloso

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot.

### *L'uva*

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** Settembre.

**Resa massima:** 90 q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura soffice dell'uva, macerazione e fermentazione con le bucce per circa 7/8 giorni a temperatura controllata. Rimontaggi almeno due volte al giorno per maggior estrazione del colore e dei profumi varietali. Dopo la fermentazione malolattica, il prodotto passa in vasche d'acciaio per un periodo di affinamento.

### *Il vino*

**Nr bottiglie:** 8550

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio

#### CARATTERISTICHE DEL VINO

**Grado alcolico (minimo):** 11.50% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 21 g/l

**QUADRO ORGANOLETTICO: Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi.

**Conservazione:** Il Dolcetto d'Alba essendo un vino di pronta beva non è consigliato farlo invecchiare, perciò basta mantenere le bottiglie in un locale asciutto ad una temperatura ambiente.

**Abbinamento cibo/vino:** a tutto pasto, meglio se con antipasti e primi piatti



#### LIMITI LEGALI

**Pb:** max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11

L.82 20/02/2006 **SO<sub>2</sub>:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09

**Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005