



Piazza Maria Cappellano, 2 - Serralunga d'Alba (CN) 12050 - Piemonte – Italia
Tel - Fax: +39 (0)173 613170 - Mobile: +39 348 9332073
www.anselmagiacomio.it - info@anselmagiacomio.it

Dolcetto d'Alba

Vigneto: Uva “Dolcetto ” provenienti da Serralunga d’Alba
Gradazione alcolica: 12 - 13,5% Vol., in relazione all’annata.
Altitudine : 320 m sul livello del mare
Vinificazione: Metodo tradizionale
Malolattica: Naturale
Fermentazione: 8 - 10 giorni
Vendemmia: Manuale, si effettuata a metà / Fine ottobre
Età media della viti: da 30 a 50 anni
Densità di impianto: 2 x 0,80 m, circa 6.000 ceppi/ha,
Esposizione solare: Sud-Ovest

Terreno: Si trova a Serralunga d'Alba e composto da marne argillo-calcaree, intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8-10

gemme da piegare ad archetto e un spessore di 1-2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento tradizionali, fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 8 - 10 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28° C e con frequenti rimontaggi stimolando i processi fermentativi e favorendo la produzione della frazione aromatica.

Invecchiamento: viene affinato per almeno 12 -16 mesi in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi.