SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Roagna

NOME DEL VINO
Roagna Langhe Dolcetto

DENOMINAZIONE
Dolcetto Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Roero, Langhe, Albese

VINIFICAZIONE
Fermentazione a temperatura controllata (26/28 °C). Affinamento in acciaio per 6 mesi.

AFFINAMENTO
Acciaio

VITIGNO/I
100% Dolcetto coltivato a Guyot

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-Est

ALTITUDINE
200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
10000

ENOLOGO/CONSULENTE
Gianfranco Cordero

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÁ PER CARTONE
12

CODICE SAP
8253T