

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Bovio

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

Bovio Dolcetto d'Alba Dabbene

ESPOSIZIONE

Est

DENOMINAZIONE

Dolcetto d'Alba Doc

ALTITUDINE

600

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

35

ANNATA IN COMMERCIO

2024

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

1

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

90

ZONA DI PRODUZIONE

Lange - Montelupo Albese (CN)

ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Franchi

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 28° C) a contatto con le bucce per circa 8 -10 giorni con lieviti indigeni.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

AFFINAMENTO

in vasche d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

VITIGNO/I

100% Dolcetto

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D0662