

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Az. Ag. La Ganghija

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

LA GANGHIJA DOLCETTO D'ALBA
DOC 75CL

ESPOSIZIONE

Sud - Est

DENOMINAZIONE

Dolcetto d'Alba D.O.C.

ALTITUDINE

360 s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

35

ANNATA IN COMMERCIO

2024

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

1,5

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

7500 Kg/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Treiso e Alba (fraz. Madonna di
Como)

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Rapalino

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene
in vasche di acciaio inox a
temperatura controllata. La
fermentazione malolattica avviene
in vasche di acciaio inox nelle quali
il vino riposa per ulteriori 4 mesi
prima dell'imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio inox

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

VITIGNO/I

100% Dolcetto

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7712