

# Dolcetto d'Alba DOC

Vino di tradizione, il più bevuto a pasto in zona di Langa, prodotto con uve 100% dolcetto, di colore rosso rubino brillante a volte dai riflessi violacei. Il profumo è fruttato e il gusto secco e deciso.

Cultivato nel comune di Treiso con esposizione solare a est.

Nome del prodotto: Dolcetto d'Alba DOC  
Vitigno: dolcetto  
Denominazione: Dolcetto d'Alba  
Classificazione: DOC  
Colore: rosso  
Tipologia: fermo  
Paese/Regione: Treiso – Piemonte  
Alcool svolto: 13%  
Zucchero residuo: 0,17g/l  
Numero di bottiglie prodotte: 2500

## VINIFICAZIONE

**Metodo:** la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 28 /30 °C con frequenti rimontaggi per un periodo di 5-7 giorni, successivamente svinato si mantiene a temperatura ambiente fino a fine fermentazione. Il nuovo vino viene trasferito in altre vasche di acciaio inox per svolgere la fermentazione malolattica. Non filtrato e imbottigliato nei primi mesi dell'anno.

**Temperatura:** 28/30 °C temperatura controllata

**Durata:** 12/15 giorni

**Malolattica:** in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in acciaio

**Tipo di botte:** acciaio inox a temperatura controllata

**Tempo minimo in bottiglia:** 1 mese

## VIGNA

% Uva/ Vitigno: dolcetto 100%

Terreno: marnoso calcareo

Esposizione: est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 1988

Data della vendemmia: 10/09/2019

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°42'17" N 8°05'15" E

## BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Data imbottigliamento: 04/02/2020

Potenziale d'invecchiamento: 2 anni

Dimensione del turacciolo: 24x44

Materiale del turacciolo: Sughero micro agglomerato birondellato

Tipo di bottiglia: Albeisa Tradizionale

Numero di bottiglie per scatola: 6-12

Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

## ANALISI CHIMICHE

Estratto secco: 28,1 g/l

Acidità totale: 5,41 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,60 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 57 mg/l

SO2 libera: 30 mg/l circa



## Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041