



DOLCETTO D'ALBA DOC MARIO RIVETTI

DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba D.O.C.

UVAGGIO: 100% Dolcetto

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

TERRENO: Medio impasto franco argilloso calcareo

ALTITUDINE: 320 mt.s.l.m

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano verso metà Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione con le bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: In contenitori di acciaio inox per 4/6 mesi e per circa 2 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI: manzo, agnello, cacciagione

