



## **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

