

CORINO

*Dolcetto d'Alba*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



# Dolcetto d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

<b>Zona di produzione:</b>	La Morra-Piemonte
<b>Vitigno:</b>	100% Dolcetto
<b>Esposizione:</b>	ovest
<b>Tipo di terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Resa per ettaro:</b>	7.500 kg di uva
<b>Vinificazione:</b>	5-6 gg macerazione in acciaio inox
<b>Affinamento:</b>	8-10 mesi in acciaio inox
<b>Bottiglie prodotte:</b>	7.000 ca

<b>Production area:</b>	La Morra-Piemonte
<b>Grapes:</b>	100% Dolcetto
<b>Exposure:</b>	west
<b>Soil:</b>	clayey and calcareous
<b>Grapes per hectare:</b>	7.500 kg
<b>Vinification:</b>	maceration on the skins for 5-6 days in stainless steel vats
<b>Ageing:</b>	in stainless steel vats for 8/10 months
<b>Yearly production about:</b>	7.000 bottles

## Processo di Vinificazione:

5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Dopodiché viene trasferito e lasciato affinare per 8 - 10 mesi circa, sempre in acciaio, al termine dei quali viene imbottigliato e messo in commercio.

## Wine-making process:

5-7 days of maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugars and malolactic fermentations. After that it is racked off and left to mature for 8-10 months in steel tanks, at the end of which it is bottled and marketed.

