SCHIAVENZA
SERRALUNGA d'ALBA

Dolcetto d'Alba

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: 100% Dolcetto

Superficie totale: 1,44 ettari

Vigneto: prodotto con uve Dolcetto provenienti dai vigneti siti nel territorio di Serralunga d'Alba

Altitudine: tra 300 e 400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso e calcareo

Sistema d'allevamento e densità d'impianto:
Guyot tradizionale; 4000 piante per ettaro

Età media delle viti: 10/15 anni in relazione al vigneto

Vendemmia: manuale, effettuata nella prima metà di settembre

Vinificazione e invecchiamento: fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 10 giorni circa a temperatura variabile tra 25°-27° C. Due rimontaggi giornalieri per areare il mosto in fermentazione e rottura del cappello.
Dopo frequenti travasi in vasca di acciaio il vino viene messo in bottiglia e conservato in locali freschi e bui.

Azienda Agricola Schiavenza - Vini e Cucina di Langa

Via Mazzini, 4 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Tel: +39 0173 613115 - schiavenza@schiavenza.com - **www.schiavenza.com**