Dolcetto d'Alba

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Dolcetto
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 0,3 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha:
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce in continuo movimento per 3 giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori fino all'estate.

Solforosa totale: 10 mg/L
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

NADIA CURTO
Nadia Curto

PERCHÉ

Il Dolcetto d'Alba di Nadia Curto è un vino rosso franco, genuino e di grande versatilità. Rinfrescante e fruttato, un vino tutto-beva che parla la lingua della più fedele tradizione piemontese: il calice quotidiano che non può mancare sulle tavole più sincere di tutta la Langa.

QUANDO

Quando una sera di fine estate, andate insieme la vostra dolce metà a guardare il tramonto sulla cima di una collina alle spalle della città, portate con voi due strisce di focaccia, un pezzo di toma stagionata e una bottiglia di Dolcetto d'Alba. Scoprirete che spesso la felicità è più a portata di mano di quanto si possa pensare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it