

Linea Innovazione

PERIPLO WINES



TRES DOLCETTO D'ALBA DOC

VIGNETO di vent'anni situato nella zona di Diano d'Alba

VITIGNO 100% Dolcetto

TERRENO calcareo argilloso

ESPOSIZIONE sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 90 ql/ha

VINIFICAZIONE Macerazione per 3/5 giorni a temperature tra 28° e 30° con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 gg circa

INVECCHIAMENTO In vasca d'acciaio, seguono 2 mesi di stabilizzazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE alla vista presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi. Al naso si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti mentre al palato ha un ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevale naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto