



## DOLCETTO d'ALBA Rutuin

**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Vigneti:** in La Morra nella sottozona Rocchettevino, in dialetto piemontese Rutuin.

**Giacitura:** collinare, con esposizioni a est, 300 m. s.l.m.

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Resa ad ha:** 56 hl.

**Età media dei vigneti:** 45 anni

**Densità/ha:** 6000 ceppi

**Produzione annua:** 5.000 bottiglie da 0,75 l.

**Vinificazione:** macerazione a T° controllata di 28°C, con permanenza del mosto sulle bucce per 6-8 giorni.

**Affinamento:** passa 9-12 mesi in acciaio.

**Grado alcolico:** 13,0 - 13,5 % vol.

**Acidità:** 5,2 – 5,6 g/l.

**Longevità:** 3-4 anni.

**Descrizione:** vino rosso rubino carico, al naso offre un intenso aroma di ciliegie e frutti rossi. Al gusto è corposo e fruttato e si percepisce, ben integrata, la tipica vena tannica. Retrogusto ampio e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** si abbina molto bene con salumi, primi piatti e pietanze a base di carne bianca.