

PIRA

Dolcetto d'Alba DOC

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| VIGNETO | COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA |
| VARIETÀ | DOLCETTO 100% |
| ANNO D'IMPIANTO | 1980 |
| SUPERFICIE | 2 ETTARI |
| TERRENO | CALCAREO ARGILLOSO |
| ALTITUDINE | 330 METRI (S.L.M.) |
| ESPOSIZIONE | NORD |
| PRODUZIONE PER ETTARO | 60-65 QL. |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 12.000 CA. |

La vinificazione del **Dolcetto d'Alba** avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 6/7 giorni. L'affinamento dura per 8/9 mesi in vasche d'acciaio.

Il colore è **rosso rubino intenso** con riflessi violetti. Al naso si presenta giovane, fresco, dai toni fruttati e floreali. Il gusto è armonico e persistente, nelle sue componenti acide, tanniche ed alcoliche. Il finale è lungo e complesso.



AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI

Via XX Settembre, 9 Serralunga d'Alba (CN) :: Tel. (+39) 0173613106 :: Email info@piraluigi.it