

# 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](mailto:info@piraluigi.it)