



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Dolcetto d'Alba D.O.C.

"Sorì Capelli"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Dolcetto 100%

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/ Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella seconda decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 14 – 18°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pigiata e diraspata; il mosto che si ottiene fermenta a temperatura controllata di 26°C e con una macerazione di 5/6 giorni. Dopo la svinatura, il vino matura in vasche di acciaio inox fino alla primavera, poi incontra la bottiglia, traguardo finale prima di essere degustato in tutti i suoi aromi fruttati dai suoi estimatori

COLORE: Rosso intenso con riflessi viola

AROMA: Fruttato con sentori di ciliegia

SAPORE: Morbido e delicato

TEMPERATURA: Ideale berlo a 16/18°C. Ottimo stapparlo un po' prima per cogliere a fondo tutti i suoi profumi

ALCOOL: 12,5% /13 %

