



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Dolcetto d'Alba D.O.C.

**DENOMIMAZIONE 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 %

