

Dolcetto d'Alba Filari Lunghi

Zona di origine:
Monforte d'Alba

Vitigno:
Dolcetto

Vinificazione e affinamento:
Diraspatura e pigiatura soffice
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi.

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo imbottigliamento in primavera.

Profumo:
Fragrante, con frutto denso e netti sentori di ciliegia e lampone

Sapore:
Ricco e fresco, con tannino delicato ed una buona persistenza

Colore:
Rubino con chiari riflessi violacei