

Oddero

# DOLCETTO D'ALBA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Dolcetto d'Alba

**Zona produttiva** Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particelle 57-58. Altitudine 300 m s.l.m., esposizione sud.

**Vitigno** 100% Dolcetto

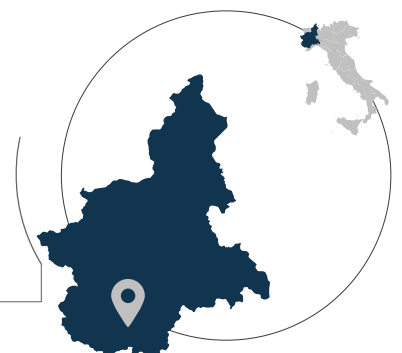
**Vinificazione e affinamento** Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox, segue la fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in acciaio inox, imbottigliamento nella primavera successiva. Commercializzazione a partire da inizio estate.

## NOTE ORGANOLETICHE

**Colore** Rosso rubino intenso, con sfumature violacee.

**Profumo** Vinoso, a volte fruttato.


**Sapore** Asciutto, di buon corpo, gradevolmente amarognolo.



LA MORRA / PIEMONTE

**ODDERO**

 ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700

 VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA, DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING

 ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO, LUCA VEGLIO

