

AZIENDA ○○○ AGRICOLA  
**FABIO PERRONE**  
VALDIVILLA



**VITIGNO**

Dolcetto

**ZONA DI PRODUZIONE**

Santo Stefano Belbo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE**

Sud-Est . 350 mt s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

A guyot con archetto alla piemontese con capofrutto rinnovato annualmente.

**PERIODO DI VENDEMMIA**

Fine settembre eseguendo una accurata cernita delle uve.

**VINIFICAZIONE**

Dopo la diraspapigiatura avviene la fermentazione alcolica grazie all'inoculo di lieviti selezionati mantenendo costante la temperatura intorno ai 25°. In macerazione vengono fatti dei rimontaggi a intervalli regolari favorendo così il contatto delle bucce con il mosto per aumentare l'estrazione dei tannini, degli antociani e dei profumi caratteristici del Dolcetto. Segue la svinatura per separare il vino dalle bucce.

**AFFINAMENTO**

Maturazione in acciaio inox e breve periodo in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino che assume nel tempo riflessi violacei;

**PROFUMO:** fruttato con spiccate note floreali;

**GUSTO:** sapore asciutto con moderata acidità;

**ABBINAMENTI**

Vino a tutto pasto, accompagna in modo ideale i primi e i secondi di carne non troppo saporiti.