

Cascina Luisin[®]
dal 1913

DOLCETTO D'ALBA TRIFULA

Vitigno: Dolcetto.
Esposizione del vigneto: Sud.
Comune: Rodello.
Altitudine: 600 mt.
Età media dei ceppi: 60 anni.
Sistema di allevamento: Guyot.
Rese per ettaro: 50 q/ha.



Tempo di vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: 100% uva Dolcetto.

Fermentazione: di circa 10 giorni a temperatura costante di 28°C per mantenere ed esaltare l'eleganza del vitigno.

Invecchiamento: malolattica in botti di legno di Slavonia da 30 hl per circa 2 mesi, poi passaggio in Inox per mantenere la freschezza e le note fruttate.

Tempo di maturazione: 12 mesi in bottiglia.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN
VIA RABAJÀ, 34 BARBARESCO (CN) ITALIA TEL. 0173.635154
www.cascinaluisin.it

LANGHE - PIEMONTE - ITALIA

