

# CERETTO

Rossana *Dolcetto d'Alba d.o.c.*



## VIGNETO

*Comune:* Alba, (CN)

*Superficie in proprietà:* 10 Ha

*Altitudine:* 280 m. s.l.m.

*Esposizione:* sud-est, sud, sud-ovest

*Terreno:* argilla 46%, limo 43%, sabbia 11%; pH 8,05

*Anno d'impianto:* 1990

## VITIGNO

*Varietà:* Dolcetto

*Portainnesto:* Kober 5BB

*Densità:* 4300 piante per ettaro

*Gemme Ha:* 34000

*Primo anno di produzione:* 1968

## VINIFICAZIONE

La vinificazione in vasche d'acciaio, il controllo delle temperature di fermentazione, la svinatura e i travasi eseguiti al momento opportuno, si limitano a esaltare il frutto perfetto della natura.

Non passa in legno.

## VINO

Di colore rosso rubino, ha un profumo ancora delicatamente vinoso, ricco di sentori di fiori e frutta.

Il sapore asciutto è sottolineato da un lieve ammandorlato, che contribuisce in modo netto alla sua tipicità.

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000**

## NOTA

*Il vigneto Rossana, alle porte di Alba, in regione Madonna Como, è da sempre considerato il massimo cru per il Dolcetto d'Alba.*

**ABBINAMENTI:** *antipasti e primi della tradizione*