



LANGHE
DOLCETTO D.O.C.

Visadi



Vitigno:
100% Dolcetto

Produzione:
25.000 bottiglie

Superficie del vigneto
e sua produttività:
4 Ha a Monforte d'Alba,
0,4 Ha a Monchiero;
45-50 hL per ettaro

Età media delle viti:
prime viti piantate nel
1950, ultime nel 2004

Periodo di vendemmia:
dal 15 settembre in poi,
raccolta manuale

Vinificazione:
fermentazione sulle bucce
per 5-7 giorni

Periodo di affinamento:
10 mesi
vasche d'acciaio



NOTE