



Dolcetto d'Alba Ciabot Russ

Vigneti: selezione dei vigneti situati a La Morra e Monforte, con esposizione a OVEST dell'età di 45 anni circa

Vitigno: Dolcetto 100%

Ceppi ad ettaro: 5500 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 5-6 gemme con guyot semplice; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 40% circa

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 26-28°C e la macerazione si prolunga per 5-7 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà spontaneamente la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà per 6-8 mesi in acciaio. Dopo l'imbottigliamento viene ancora affinato per circa 6 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 3000 circa