



CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



I NOSTRI ROSSI

Dolcetto d'Alba D.O.C.

Vino: DOLCETTO

Uva: 100% Dolcetto

Vitigno: anni 20

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

Altitudine: 420mt.s.l.m

Raccolto: metà settembre (in relazione alla stagione di maturazione)

Resa: 80 ql. /ha

Vinificazione: pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione a contatto con le bucce, scartando il raspo per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani.

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio inox (max28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Affinamento: fermentazione malolattica contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine, illimpidimento e conservazione in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore ROSSO con intensi riflessi violacei, profumo vinoso gradevole e caratteristico sapore asciutto con moderata acidità.

Coltivazione: lotta integrata a basso impatto ambientale.



Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità

Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: info@casabaricalino.com Tel: +39 3383929138