

Le Pergole, Monferrato Dolcetto DOC 2009

Vino giovane, simpatico, intensamente fruttato (frutti di bosco, mandorle), ottenuto da uva Dolcetto con macerazione carbonica. Accompagna primi piatti, formaggio, anche come aperitivo. Temperatura di servizio: 15°C



Vitigno:

Dolcetto in purezza, vendemmiato dal 08/10/09 al 14/10/09

Fermentazione alcolica:

macerazione carbonica per 5 giorni in acciaio, diraspatura e fermentazione per altri 5 giorni temperatura 23°C, 1 rimontaggio a giorno, lievito naturale

Affinamento:

calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione, fermentazione malo lattica svolta subito dopo la fermentazione. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione o chiarifica.

Imbottigliamento:

lotto LR1001,
produzione 1000 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 13 % Vol., acidità totale 5,0 g/l, estratto secco 24 g/l

AZIENDA AGRICOLA LO ZERBONE DI FABIO EMILIO SOMAZZI

località RIO ZERBONE, 7 a ROCCAGRIMALDA (AL) - 15078

tel. + 39 0143 835616- fax. + 39 0143 835616 - email: info@lozerbone.com

cell. 3339897662 - P.iva 02028570063