

# Le Pergole, Monferrato Dolcetto DOC 2010

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 29/09/10 al 16/10/10

## 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 LR1101,  
produzione 2000 bottiglie

## Principali dati analitici:

alcole: 13,5 % Vol., acidità totale 5,2 g/l, estratto secco 26 g/l

## LE PERGOLE

Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Dolcetto

2010

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:

AZ. AGR. Lo Zerbone

DI SOMAZZI FABIO EMILIO

LOC. RIO ZERBONE 7

ROCCAGRIMALDA (AL) - ITALIA

TEL. E FAX: 0143 835616 - E-MAIL: info@lozerbone.com

Lo Zerbone



Organismo di controllo autorizzato MIPAAF: IT BIO 005  
Operatore controllato n. V114  
Vino da uve da agricoltura biologica

13,5 % Vol.

PRODOTTO IN ITALIA

75 cl e

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE L R1101 CONTAINS SULPHITES . CONTIENE SOLFITI

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