

Le Pergole, Monferrato Dolcetto DOC 2010

Very fruity (raspberry, blackberry, almond) young wine. Grape: Dolcetto, made with maceration carbonique. Indicated for cheese, first courses or as aperitif. Service temperature: 15°C.



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

Grape-vine:

Dolcetto harvested from 29/09/10 till 16/10/10

Vinification:

maceration carbonique for 5 days, then fermentation 5 days in steel tank, fermentation temperature 23°C, only natural yeast

Winemaking:

steel tank, during winter period of 2 months by 0°C for tartaric stabilisation, malolactic fermentation. This wine was not corrected with must or sugar neither acidified or disacidified.

Bottling:

lot LR1101, 2000 bottles

Analytic description:

alcol: 13,5 % Vol., total acidity 5,2 g/l, extract 26 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