


Ressia

DOLCETTO D'ALBA DOC "VIGNA CANOVA"



 **Denominazione** Dolcetto d'Alba DOC "Vigna Canova"


 **Vitigno** Dolcetto


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0.90 ha
Resa/ha: 40/50 quintali
Età: 1967/1985

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità 4300 viti/ha
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Metà settembre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice, si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio ad una temperatura di 22°-25°C. Tramite 4 rimontaggi giornalieri di durata media di 30 minuti, si consente una macerazione di 4-5 giorni, a seguito della quale il mosto si travasa per ottenere una buona limpidezza. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento in vasche d'acciaio.

 **Note degustative**

Colore: rubino con riflessi vivaci
Profumo: intenso e tipico dei profumi di ciliegia, amarena, leggere note di viola e menta con mineralità in chiusura.
Gusto: equilibrato e di buon corpo con tannini soffici e il tutto sorretto da una buona acidità.
Abbinamenti gastronomici: primi piatti con salse ricche, paste ripiene
Temperatura di servizio: 18°C
Titolo alcolometrico: 13%
Estratto secco: 31 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Produzione annua: 4.000 bottiglie

Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@ressia.com | www.ressia.com