

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 Rattia di Rattia Fabrizio

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

Ressia

DOLCETTO D'ALBA DOC "VIGNA CANOVA"

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

 **Variety** Dolcetto

 **Vineyard**
Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 0.90 ha
Yield/ha: 4-5 tonnes
Age: 1967/1985

Features:
Altitude: 380 metres above sea level
South-facing
Density: 4300 plants/hectare
Guyot-pruned

 **Harvest period** Beginning of September, according to phenolic ripening and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to maximise ventilation of grapes. The crates are then transported to the cellar for same-day crushing and destemming.

 **Vinification and ageing** Following a gentle pressing, classic alcoholic fermentation in stainless steel tanks at between 22°-25°C begins. Four pumpovers of an average 30 minutes each are carried out during 4-5 days of maceration; decanting ensures a clarified must. After malolactic fermentation, the wine ages in stainless steel tanks.

 **Tasting notes**
Colour: ruby red with brilliant highlights.
Nose: intense characteristic red and sour cherry perfumes with delicate notes of violet and mint. Mineral finish.
Palate: balanced and full-bodied, with supple tannins framed by crisp acidity.
Food pairings: first courses with rich sauces; stuffed pasta.
Serving temperature: 18°C
Alcohol by volume: 13%
Dry extract: 31 g/l
Total acidity: 6 g/l
Annual production: 4,000 bottles.



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