

Az. Agr. Giachino Claudio

Via Brantegna, 41  
Montelupo Albese (Cn)

**\_DOLCETTO D'ALBA DOC  
EN SURA\_**

**Un vino prodotto con uve Dolcetto, provenienti tutte dai nostri vigneti a Montelupo Albese.**

**-Altitudine:** 540 m s.l.m.

**-Superficie totale:** 2,75 ha/ettari

**-Sistema di allevamento e densità d'impianto:** Guyot tradizionale, con 5000 viti per ettaro.

**-Resa per ettaro:** 70/75 q.li

**-Età media delle viti:** 50/55 anni

**-Vendemmia:** La vendemmia di queste uve viene fatta manualmente tra fine settembre e la prima settimana di ottobre.

**-Prima annata di produzione:** 1978 come vino a uso familiare, e dal 2001 le migliori uve di questa qualità sono state scelte per produrre questo vino.

**-Totale bottiglie prodotte:** 4000 bottiglie 0,75 l

**-Gradazione alcolica:** 12,5/13,5

**-Vinificazione e affinamento:** fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox di media durata (7-10 giorni) a temperatura controllata tra i 27° e 29°. Seguono la malolattica e un breve periodo di affinamento sempre in inox (circa 6 mesi). Dopo 1 mese in bottiglia inizia la commercializzazione.

**-Note:** questo vino, dalle caratteristiche floreali, accompagna con allegria ogni momento della giornata.