



FRATELLI
REVELLO®

Dolcetto d'Alba



VIGNETO: dolcetto, anno impianto 1980

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata di ha 0.7, est 260 metri s.l.m. e ovest 230 metri s.l.m.

TERRENO: Calcareo – Argilloso

RESA PER ETTARO: 80 q.li/Ha di uva

PERIODO DI RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: in Rotomaceratori orizzontali per circa 6 giorni a contatto con le bucce, esaurimento della fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per circa 10/15 giorni, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in acciaio per 10 mesi, in bottiglia nel mese di Luglio, inizio commercializzazione nel mese di Settembre dell'anno successivo della vendemmia.

DATI ANALITICI: grado alcolico 13,00/14,00% vol.
acidità totale: 5,00/5,60 g/l

Azienda Agrituristica F.lli Revello

Fraz. Annunziata, 103 – La Morra (CN) Italia

Tel. +39.0173.50276 – Fax. +39.0173.50139

www.revello.wine - revello@revellofratelli.com