



DBERLILCE GINESTRE

DOLCETTO D'ALBA DOC CAMPLUNG

Questo vino ODC è prodotto integralmente con il vitigno Dolcetto.

Le uve provengono dai vigneti dei territori di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba piantati con il sistema Guyot.

La vendemmia ha luogo con l'inizio dell'autunno e termina i primi di Ottobre.

La fermentazione avviene totalmente in acciaio a temperatura controllata con durata di 15-20 giorni.

In seguito affinamento di 8-10 mesi in acciaio prima della messa in bottiglia.