

# DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

## DATI TECNICI

**Vitigno:** 100 % Dolcetto.

**Vigneti:** Situati nel commune di Treiso e Alba (fraz Madonna di Como) con esposizione sud-est ad un'altezza sul livello del mare di 350 - 400 metri.

**Terreno:** Suolo calcareo, con presenza di argilla e venature sabbiose.

**Vendemmia:** Il periodo di vendemmia può variare dal 15 Settembre al 30 Settembre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

**Fermentazione:** In acciaio inox a temperature controllata (24-26°C) per la durata di 8-10 giorni.

**Affinamento:** In vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

**Caratteristiche:** Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, i profumi sono molto intensi con sentori di mora e piccoli frutti rossi, al palato si presenta pieno, di buon corpo rotondo e molto persistente con retrogusto amarognolo caratteristico del dolcetto.

**Età media delle vigne:** 35 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

**Sede:**

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

**Contatti**

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)  
[www.laganhija.com](http://www.laganhija.com)

Cell: +39 333 2878624