



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 temperatura 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



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com
Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624