



Dolcetto d'Alba Doc Le Ginestre

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono dislocati nel comune di Monforte d'Alba ad un'altitudine di circa 400 mt slm con esposizione ad ovest ed un terreno caratterizzato da un impasto franco argilloso con importante presenza di calcare, le viti allevate a "guyot" si trovano ad una densità di 4100 piante/Ha.

ANNO D'IMPIANTO: 1982

VINIFICAZIONE: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, svinatura dopo 5 giorni di macerazione ed ultimazione della fermentazione in assenza di bucce al fine di esaltare i profumi e la morbidezza del vino futuro; finita la fermentazione malolattica il vino sosta in recipienti in acciaio inox fino alla primavera successiva alla vendemmia per poi essere imbottigliato e messo in vendita nel mese di giugno. Questo vino per la sua piacevolezza ed eleganza viene considerato da tutto pasto.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso granato molto intenso con evidenti riflessi violacei; olfatto netto ampio con evidenti sentori fruttati di ciliegia, ribes e mora; gusto pieno armonico, vellutato con finale persistente, fruttato e gradevolissimo.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15

12050 Grinzane Cavour

Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com