

*Scheda tecnica*    **DOLCETTO D'ALBA DOC "Corte delle Viole" 2012**

Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata (DOC)*

Tipo di vino: *Rosso*

Prima annata di produzione: *1999*

Comune di produzione: *Neive (Cn)*

Uve: *100% uva Dolcetto*

Anno di impianto: *1992-1989*

Altimetria: *320-380 metri*

Esposizione: *Est*

Tipologia del terreno: *Tendenzialmente argilloso*

Resa per ettaro: *9000 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento *Guyot semplice*

Densità di impianto: *4.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *seconda decade di settembre*

Vinificazione: *Dopo pigiadiraspatura, fermentazione in acciaio.*

*Terminata la fermentazione svinatura e affinamento in acciaio.*

Materiale delle vasche di fermentazione: *Acciaio*

Durata della fermentazione: *5-6 giorni*

Temperatura fermentazione: *28° C*

Gradazione alcolica: *12% Vol*

Acidità totale: *5.64 g/L*

Estratto secco: *27.40 gr./litro*

Epoca di imbottigliamento: *Dicembre 2013*

Capacità di invecchiamento: *per apprezzare al massimo i suoi profumi e la sua freschezza consumare in un arco di tempo non superiore ai 3 anni*

Epoca di massimo godimento: *6-18 mesi*

**CASCINA SARIA**

Loc Riofreddo n.9 12052 Neive (Cn)

Tel/fax 0039 - 0173-67683\331-2892921 [cascina.saria@libero.it](mailto:cascina.saria@libero.it) [www.cascinasaria.it](http://www.cascinasaria.it)