



LANGHE D.O.C.
DOLCETTO

Visadi



Tipologia:

rosso

Vitigno:

100% dolcetto

Produzione:

25.000 bottiglie

**Superficie del vigneto
e sua produttività:**

4 ettari suddivisi
in diverse parcelle;
60-70 quintali per ettaro

Età media delle viti:

prime viti piantate nel
1950, ultime nel 2004

Periodo di vendemmia:

dal 15 settembre in poi,
raccolta manuale

Vinificazione:

macerazione sulle bucce
nei rotomaceratori
per 5-7 giorni

Periodo di affinamento:

10 mesi in vasche
d'acciaio

NOTE