



EL DELFÍN AZUL  
VINO

# DOLCETTO D'ALBA D.O.C SUPERIORE

## ITALIAN

**Zona e Comune di produzione:** Monforte d'Alba

**Uve:** 100% Barbera

**Superficie vigneto:** 2,5 ettari

**Esposizione:** Ovest

**Altimetria:** zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

**Tipo terreno:** elveziano con sedimenti argillosi, marne blu e tufo

**Età media delle viti:** 30 anni

**Epoca della vendemmia:** metà ottobre

**Vinificazione:** metodo tradizionale fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 10 giorni circa in vasche di acciaio inox

**Invecchiamento:** sei mesi in vasche di acciaio inox- sei mesi in botti grandi di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia

**Produzione:** 20.000 bottiglie anno

**Note degustative:** colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Bouquet vinoso assai intenso dai sentori tipici del vitigno. Sapore corposo ed asciutto, con acidità spiccata e piacevole. Invecchiando si ingentilisce acquistando gusto pieno ed armonico

**Gastronomia:** si accompagna bene a carni bianche e rosse, tagliatelle e formaggi. Temperatura di servizio 18°C ca.

**Gradazione alcolica:** 13/14%Vol

**Acidità totale:** da 5,8 a 6,3 g/L



## ENGLISH

**Location:** Village of Monforte d'Alba

**Grape Variety:** 100% Barbera

**Vineyard Area:** 2,5 Hectares

**Exposure:** West

**Altitude:** Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

**Soil:** Elveziano with clayey sediments, blue marl and tuff

**Average age of the vines:** 30 years

**Harvest:** Mid October

**Vinification:** Traditional method of fermentation of the grapes in contact with the skins, without added yeasts, for around 10 days in stainless steel tanks

**Aging:** Six months in stainless steel tanks - six months in large Slavonian oak casks, successive maturation in the bottle

**Production:** 20.000 bottles a year

**Tasting Notes:** The color is a deep ruby red with garnet reflections. It has a rather intense bouquet, with scents typical of the vine and a full bodied and dry flavor, with a distinct and pleasing acidity. It becomes mature with aging, acquiring a full and balanced flavor

**Gastronomy:** It pairs well with red and white meats, tagliatelle pasta and cheeses. The recommended serving temperature is around 18 degrees

**Alcohol level:** Approx. 13-14% Vol

**Total Acidity:** Approx. 5.8-6.3 g/L