



EL DELFÍN AZUL
VINO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C

ITALIAN

Zona e Comune di produzione: Monforte d'Alba - Sottozona Bussia

Uve: 100% Dolcetto

Superficie vigneto: 1 ettaro

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: fine settembre

Vinificazione: metodo tradizionale - dopo un'accurata selezione le uve fermentano a contatto con le bucce per 10 giorni circa in vasche di acciaio inox

Invecchiamento: il vino matura per sei mesi in vasche di acciaio inox e si affina in bottiglia

Produzione: 9.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Profumo vinoso, fresco e gradevolmente fruttato. Gusto asciutto, piacevolmente amarognolo e di buon corpo armonico

Gastronomia: le caratteristiche peculiari del Dolcetto ne fanno il vino quotidiano per eccellenza da consumarsi a tutto pasto: dagli antipasti ai formaggi, ed in ogni stagione. Temperatura di servizio 16°-17° C

Gradazione alcolica: 12,5/13,5 %Vol

Acidità totale: da 5,1 a 5,4 g/L



ENGLISH

Location: Village of Monforte d'Alba - Bussia zone

Grape Variety: 100% Dolcetto

Vineyard Area: 1 Hectare

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: At the end of September

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 and successive maturation in the bottle

Production: 9.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a ruby red with lively violet reflections. The scent is fresh and pleasantly fruity. The taste is dry and pleasantly bitter with a good and balanced body

Gastronomy: The particular characteristics of Dolcetto make it an excellent everyday wine, pairing well with all types of food, from appetizers to cheeses and good in any season. The recommended serving temperature is 16-17 degrees

Alcohol level: Approx. 12,5-13,5% Vol

Total Acidity: Approx. 5.1-5.4 g/L