

Azienda Agricola

CC

Costa Catterina

Langhe Dolcetto doc



scheda tecnica

- Classificazione:** doc
Tipo di vino: rosso
Prima annata di produzione: 1984
Numero di bottiglie prodotte: 9000
Comune di produzione: Guarene
Uve: 100% dolcetto
Anno di impianto: 1980
Altimetria: 250 m. slm
Tipologia del terreno: calcareo
Resa per ettaro: 60/70 q.li di uva per ettaro
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: n/d
Epoca di vendemmia: ottobre
Vinificazione: fermentazione per 8/10 giorni con follatura manuale e déstasse. 70% in botti di acciaio e per il 30% in botti di legno dove avviene fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di 8/10 mesi viene assemblato all'acciaio e lasciato riposare per 4 mesi, successivamente imbottigliato.
- Materiale vasche fermentazione:** acciaio e legno
Temperatura fermentazione: fino a 24/26°
Epoca di imbottigliamento: dopo 1 anno dalla vendemmia
Durata della fermentazione: 8/10 giorni
Gradazione alcolica: 13
Acidità totale: 6,00
pH: n/d
Capacità di invecchiamento: da 2 ad un massimo di 4 anni in caso di annate eccellenti(1997/2001)
Epoca di massimo godimento: tra il secondo ed il terzo anno di vita

scheda organolettica

- colore:** rosso rubino con riflessi violacei
naso: profumi intensi di menta, frutta a polpa rossa
bocca: strutturato ed armonico, avvolgente, tannico

abbinamenti

- Temperatura di servizio:** 16-18°
Abbinamento: carni rosse e alla griglia.
Tipo di bicchiere consigliato: n/d