



TENIMENTI  
CA'BIANCA

*Vini e Vigneti in Piemonte*

## Dolcetto d'Acqui DOC

100% Dolcetto.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.500 piante/Ha e resa in vino di 60 HI/Ha.

Terreni nell'Alto Monferrato, ad Alice Bel Colle, composti da marne sedimentarie, a 350 m.s.l.m.

Macerazione controllata breve (circa 5 giorni).

Fermentazione malolattica.

Affinamento in acciaio per circa 5 mesi.

Rubino, profumo intenso di frutta rossa con ricordi di violetta e rosa tea, morbido, di buon equilibrio, con un finale ammandorlato.



*100% Dolcetto.*

*Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4500 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 60 Hektoliter/Hektar.*

*Lage der Weinberge in Alice Bel Colle (Alto Monferrato) in 350 Metern ü.d.M.; Bodentyp: Mergel.*

*Kontrollierte Maischegärung kurzer Dauer (etwa 5 Tage).*

*Malolaktischen Gärung.*

*Etwa 5-monatige Reifung in Edelstahl.*

*Rubinrot; eindringlicher Duft nach roten Früchten, in dem sich Veilchen und Teerosen andeuten; weich und schön ausgewogen, mandelgetönter Abgang.*



100% Dolcetto.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.500 plants/Ha and a 60HI/Ha yield of wine.

Land in Alto Monferrato, at Alice Bel Colle, made up of sedimentary marl, at about 350 metres above sea level.

Short controlled maceration (about 5 days).

Malolactic fermentation.

Ageing in steel for about 5 months.

Ruby, intense bouquet of red fruits with hints of violets and tea roses, soft, well balanced, with an almondy finish.

