

# GUIDO PORRO



## DOLCETTO D'ALBA DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Serralunga d'Alba

UVA: 100% Dolcetto

SUPERFICIE VIGNETO: 1,5 ettaro

ESPOSIZIONE: Ovest in zona collinare a 380 metri s.l.m. ca

TERRENO: argilloso calcareo

ETA' MEDIA VIGNETO: 25/30 anni

VINIFICAZIONE: metodo tradizionale- fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 6/7 giorni in vasche di cemento facendo 3/4 rimontaggi al giorno.

Invecchiato in acciaio.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Note evidenti di ciliegia, marasca e prugne che esaltano la freschezza e l'intensità degli aromi.

GUSTO: Morbido, giustamente tannino, piacevolmente armonico con retrogusto di mandorla.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17° - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5%Vol

GUIDO PORRO



Via Alba, 1

12050 Serralunga d'Alba (CN) – Italia

Tel. e Fax +390173613306

E-mail: [guidoporro@guidoporro.com](mailto:guidoporro@guidoporro.com); <http://www.guidoporro.com>

Partita iva: IT 02505250049