

Variedades

100% Dolcetto

Origen

Italia, Piamonte, Langhe, Montelupo Albese

Suelo

arcillo-calcáreo, 400 m de altitud, agricultura ecológica

Vinificación

fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas con racimo entero en depósitos de acero inoxidable abiertos, 14 días de maceración antes de prensar, fermentación maloláctica, ningún tipo de químico añadido aparte de sulfuroso en pequeña cantidad

Crianza

6-8 meses en depósitos de acero inoxidable y cemento, embotellado sin filtrar ni clarificar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,65, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



DWNL LANGHE ROSSO

DWNL - ALESSANDRO SALVANO, Langhe,
Montelupo Albese

2024 52203 75 CL

Dolcetto auténtico, de perfil fresco, jugoso y mineral, con una extraordinaria expresión del terroir y bebilidad envidiable. En la etiqueta del vino pone “guess de variety” (adivina la variedad). Alessandro piensa que la variedad dolcetto está a veces injustamente denostada, y no quiere que el vino esté descrito como “Langhe Dolcetto”, dándole así más importancia a la calidad del vino.

NATURAL