



VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

<https://cuvee3000.com/>

Variedades

100% Dolcetto de viñas plantadas en los principios de los años
80

Origen

Italia, Piamonte, Langhe, San Rocco Seno d'Elvio

Suelo

caliza rica en marga gris que alterna con capas de arena compacta y limo; el viñedo se asienta sobre una colina muy ventosa, orientada al este-sureste, con vistas a un pequeño valle abierto hacia la Alta Langa, donde se sienten las corrientes de aire por la tarde

Vinificación

vendimia manual, maceración de 12 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón con la ayuda de pie de cuvée, remontado 2 veces al día, fermentación maloláctica acabada en los mismos depósitos de hormigón

Crianza

6 meses en hormigón

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 42, Azúcar residual: 0,43 g/l



ATTITUDINE DOLCETTO D'ALBA

ATTITUDINE, Langhe, Montà d'Alba

2024 52703 75 CL

NATURAL