

Angelo Pastura

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Fermentazione:

vasche acciaio circa 6 giorni con vinaccia poi prosegue senza per altri 7 giorni circa.

Invecchiamento:

vasche acciaio.

Vendemmia:

metà-fine settembre.

Vitigno:

100% Dolcetto.

Gradi alcolici:

12,5% vol.

Produzione:

80 qli/ha.

Sottozona:

Serraboella.

Comune:

Neive (CN).



 0,75 l.

Azienda Agricola Angelo Pastura

Tel. e Fax: +39 0173 67248 - Email: info@angelopastura.com - Web: www.angelopastura.com
P. IVA: 02822990046