

SASSAIA “Piemonte Dolcetto”



Vino: Piemonte Dolcetto

Annata: 2021

Vigneto: Garbagnina

Vendemmia: Settembre, 6 e 12

Brix al raccolto: 23

Alcool: 14%

pH: 3.57

AT (acido totale): 5.5 g/l

Fermentazione: Uve Dolcetto raccolte a mano e raffreddate a 8°C per 36 ore a contatto con le bucce. 2/3 in acciaio inossidabile e 1/3 in botti di rovere Chassin, entrambe a fermentazione malolattica sequenziale. Lievito autoctono.

Invecchiamento: 1/3 è invecchiato in botti di rovere francese Chassin (25% nuove e 75% neutre) per 6 mesi e 2/3 in acciaio Inox. Imbottigliato il 26 marzo 2021

Aromi: Bacche mature schiacciate, violette, spezie da forno

Sapore: Mora macerata con pepe bianco

Note di annata: Dolcetto fruttato sano con buona maturazione, risultato di precipitazioni adeguate, giornate calde e serate fresche.

SASSAIA[®]