



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



**PIEMONTE D.O.C.
DOLCETTO**

VITIGNO: 100% Dolcetto

RESA DI UVA PER ETTARO: 110 qli/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:
zone a D.O.C. del Piemonte

PERIODO DI MATURAZIONE:
seconda settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:
tradizionale con fermentazione in tini d'acciaio
a temperatura controllata

COLORE:
rosso rubino, talvolta con riflessi violacei

SAPORE:
armonico, gradevolmente amarognolo,
di discreto corpo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
tra uno e due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°