



*Antica Cascina
San Rocco*
Runcus Aldonis®

DOLCETTO D'ACQUI D.O.C.

Zona di produzione: Ricaldone (AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: dolcetto 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto: 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 20 – 25 anni

Esposizione: ovest

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo: calcareo argilloso

Vinificazione: viene effettuata una macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione dopo la quale vengono separate dal vino (svinatura); segue la fermentazione malolattica e successivamente viene lasciato affinare per un breve periodo prima dell' imbottigliamento

Tipologia : vino rosso fermo

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso e complesso con sentori di frutti freschi a bacca rossa

Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, lievemente sapido, lievemente speziato, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo.

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 14°-16°C

Abbinamenti: consigliato per abbinamenti con carni rosse e selvaggina

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31 x L 24 x P 16

Pallet: 20 cartoni a strato – 100 cartoni per pedana (600 bottiglie)
dimensioni in cm H 170 x L 120 x P 80

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

