

AZIENDA AGRICOLA
E.PIRA & FIGLI
VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

SCHEMA TECNICA DOLCETTO D'ALBA DOC 2004

Provenienza uve: uve provenienti da vigneti siti in località Liste e presi in affitto dai fratelli titolari della ditta Borgogno.

Varietà uve: Dolcetto 100%

Esposizione: sud est

Composizione del Terreno: Marne Calcarea Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

Altitudine: 350 m circa slm.

Metodo di produzione: vinificazione moderna nelle cantine in Barolo: controllo automatico delle temperature e dei rimontaggi, affinamento in barriques usate di terzo passaggio

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino violaceo. Profumo vinoso con sentori fruttati di marasca e fragole.

Dati Analitici: Alcool 12.98% Voi, Acidità Totale 5.48 g/l, Estratto Secco 30.18 g/l.

