



In etichetta  
Una **conchiglia**,  
l'antico rumore  
di mare  
delle Langhe

Il vino di famiglia che sceglie di chiamarsi Superiore

## Dolcetto D'Alba DOC Superiore

**Cru/MGA:** Cagnassi nel comune di Rodello  
**Vitigno:** Dolcetto 100%  
**Altitudine:** 500 metri slm  
**Esposizione:** Ovest  
**Suolo:** limoso-sabbioso, calcareo, con al suo interno frequenti strati di pietra di Langa. Originato dalla Formazione di Lequio.

**Vendemmia:** manuale in cassetta  
**Vinificazione:** diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 6 giorni. Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali. Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni

**Affinamento:** rovere e acciaio

**Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi violacei  
**Profumo:** il naso dominato da sentori di prugna e ciliegia scura, combinati con ricordi di fragole di bosco  
**Gusto:** ingresso ricco e succoso, con un finale ammandorlato e persistente grazie ai tannini tipici del vitigno  
**T° di servizio:** 18° - 20° C

**Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa  
Chiusura tappo in silicone a matrice organica

**N° bottiglie:** 4000 / 5000  
**1^ annata:** 2003

