

## **DOLCETTO D'ALBA BRIC DEL SALTO D.O.C. 2013**

### **Dati tecnici**

Vitigno: Dolcetto.

Zona: Comune di Neive.

Superficie: 3.50 ha.

N. bottiglie prodotte: 22.000.

### **Il vigneto**

Il dolcetto Bric del Salto è costituito dall'assemblaggio di diversi appezzamenti nel comune di Neive, riuniti sotto un unico marchio, in zona San Cristoforo, Cottà e Basarin.

### **La vinificazione**

Dopo una macerazione di circa 9 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, il vino viene travasato in contenitori in acciaio inox dove svolgerà la fermentazione malolattica e dove rimarrà per 6 mesi prima di venire imbottigliato, senza filtrazione nè chiarifica.

Il Dolcetto Bric del Salto esibisce la classicità del vitigno già dal colore, un rosso rubino intenso e brillante. Al naso si può cogliere il fruttato intenso e persistente, unito ad una elegante note speziata tipica di questa zona di Neive; al palato è ricco e deciso, sospinto da un'adeguata freschezza e sorretto da morbidi tannini.

