TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA

DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

SAVINCATO

Zona di Produzione

Savincato è ottenuto da uve dei vigneti della Tenuta L'Illuminata sita in La Morra (CN), posti ad un'altitudine media di 250 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-sabbioso.

Vitigno

Dolcetto d'Alba 100%.

Produzione per Ettaro

In media 7.000 kg di uva.

Resa dell'Uva in Vino

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di settembre con raccolta a mano in ceste da 20 kg.
Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed Affinamento

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.
L'affinamento è di 6-7 mesi in vasi vinari e di minimo 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Sensoriali

Ha un colore rosso rubino carico con evidenti riflessi violacei. Al naso è intenso e fruttato; ricorda i piccoli frutti: ciliegia, mirtillo e mora.
Al gusto si presenta pieno, armonico e persistente.

Origine del Nome

Savincato: questo nome proviene dalla popolazione celtica dei Savincati presente attorno al primo secolo a.C. in Piemonte.