



## 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.