



Dolcetto d'Alba DOC Bricco dell'Oriolo®

Un Dolcetto da un **vigneto singolo** situato in una delle migliori zone della regione per questa varietà: **Montelupo Albese**.

Il Bricco dell'Oriolo rappresenta per Luigi un legame materno: è la famiglia della madre, originaria di Montelupo Albese, che possedeva questo splendido vigneto.

Esposto a sud, posizione unica per un Dolcetto, a più di 600 metri di altitudine: maturazione perfetta.

Le viti di **45 anni** in media, che Luigi ha voluto rigorosamente mantenere, grazie a radici profonde, portano a maturazione ottimale i grappoli.

Colore intenso, frutta rossa, mora, mirtillo, rosa, spezie dolci, forti sapori fruttati e floreali che persistono a lungo. Aromatico e minerale.

Ideale da bere giovane, ma data la sua complessità anche dopo 3-4 anni. Affinato esclusivamente in acciaio per esaltarne l'attrattiva **freschezza**.

Zona di produzione:	Montelupo Albese
Varietà:	Dolcetto 100 %
Denominazione:	D.O.C.
Superficie vigneto:	2,1 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud, 600 m s.l.m.
Terreno:	Calcareo tendente al sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.400 piante per ettaro
Età media delle viti:	45 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	7 giorni, 27 °C
Affinamento:	Acciaio inox
Produzione media:	15.600 bottiglie