



AZELIA

LUIGI SCAVINO



Dolcetto d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRICCO DELL'ORIOLO®

Un Dolcetto prodotto dal vigneto singolo Bricco dell'Oriolo, esposto a sud e situato in una delle migliori zone della regione per questa varietà: Montelupo Albese. 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 alcuni anni. Affinato esclusivamente in acciaio per esaltarne l'attrattiva freschezza. Estremamente intenso. Un'esplosione di fiori e frutti.

ZONA DI PRODUZIONE	— Montelupo Albese
VARIETÀ	— Dolcetto 100%
SUPERFICIE VIGNETO	— 2,1 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	— Sud / 600 m s.l.m.
TERRENO	— Calcereo tendente al sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Guyot / 4.400 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	— 55 anni
VINIFICAZIONE	— circa 7 giorni / 27 °C
AFFINAMENTO	— Acciaio inox
PRODUZIONE MEDIA	— 13.600 bottiglie