

| Vitigno | Varietal | Rebsorte |
|---|---|--|
| Dolcetto 100% | 100% Dolcetto | 100% Dolcetto |
| Zona di Produzione | Production Zone | Produktionszone |
| Vasta superficie di vecchi vigneti di proprietà nel versante Nord della tenuta Monfalletto nel comune di La Morra. Terreno argilloso leggero ricco di ossido di magnesio e manganese con esposizione che va da Nord/Est a Nord/Ovest. Altitudine compresa tra 220 e 260 m.s.l.m. | Large area of old estate vineyards on the north-facing slope of Monfalletto in the municipality of La Morra. Clay soil rich in magnesium and manganese oxide with exposure from the northeast to northwest. Sits between 220 and 260 meters above sea level. | Große Fläche alter eigener Weinberge am Nordhang des Guts Monfalletto im Gemeindegebiet von La Morra. Leichter lehmhaltiger Boden, stark magnesium- und manganhaltig mit Ausrichtung von Nordosten bis Nordwesten. Höhenlage zwischen 220 und 260 m üdM. |
| Periodo di raccolta | Harvest Period | Erntezeit |
| Metà settembre. | Middle of September | Mitte September |
| Resa per ettaro | Yield per Hectar | Hektarertrag |
| 56 Hl/Ha - 7500 bottiglie/Ha | 56 Hl/Ha - 7,500 bottles/Ha (3,000 bottles/Acre) | 50 hl/ha Reben. |
| Vinificazione | Vinification | Weinbereitung |
| Macerazione per 4/6 giorni a temperature tra 28 e 30 °C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica per ulteriori 10/12 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio e parte in legno (vecchie barrique di 4° e 6° passaggio) | Maceration for 4-6 days at a temperature between 28 and 30 °C with frequent pumping over in stainless steel tanks. Fermentation concludes after about 10 days and the wine is drawn off the lees. Malolactic fermentation takes place partly in steel and partly in wood (4th to 6th passage barrique). | Maischung 3-5 Tage bei Temperaturen zwischen 28 und 30 °C mit häufigem Umpumpen in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung in ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Stahl und zu einem Teil in Holz. |
| Affinamento | Maturation | Lagerung: |
| In acciaio e, per modesta parte, anche in legno. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento. Commercializzazione entro 2 mesi. | Mostly in steel and a modest part in wood. Blended and bottled in spring. Released on the market within 2 months. | In Stahl und zu einem geringen Teil auch in Holz. Im Frühling Verschnitt und Abfüllung. Handelseinführung innerhalb von 2 Monaten. |
| Caratteristiche organolettiche | Sensory Characteristics | Organoleptische Eigenschaften: |
| Colore rosso rubino acceso; dal profumo fresco e nitido di frutta a bacca piccola, ciliegia, lampone e ribes | Bright ruby red in color. In the mouth, fresh and clean crisp little berry, cherry, raspberry and currant. | Farbe leuchtend rubinrot; Duft frisch und klar nach Beerenobst und Kirschen. |
| Temperatura di servizio | Service Temperature | Serviertemperatur: |
| 15 °C / 59 °F | 15 °C / 59 °F | 15 - 16 °C. |
| Vita media del Vino | Average Life of Wine | Durchschnittliche Haltbarkeit |
| Vino giovane da consumarsi preferibilmente entro i primi anni di vita. | To be drunk young preferably within the first year. | Junger Wein, der am besten innerhalb seiner ersten Lebensjahre genossen werden sollte. |
| Abbinamenti gastronomici | Food Pairing | Gastronomische Empfehlungen |
| Classico vino da accompagnare all'intera e ricca gamma di antipasti piemontesi: carne cruda all'albese, peperone ripieno, salame crudo e cotto, vitello tonnato... e sui primi piatti come tabarin e agnolotti, lasagne, pollame, involtini e spiedini. | A classic wine to pair with the whole rich gamut of Piedmont antipasti, including steak tartar Alba style, stuffed peppers, raw and cooked salami, vitello tonnato. First courses like tajarin and agnolotti (ravioli), lasagna, poultry, roulade and spiedini (meat or other food on a skewer). | Ein klassischer Wein, der zum vollständigen, umfangreichen Angebot an piemontesischen Vorspeisen passt: Carne all'albese (rohes Rindfleisch), gefüllte Paprika, rohe und Kochsalami, Vitello tonnato, außerdem zu Pastagerichten wie Tajarin, Agnolotti und Lasagne sowie zu Geflügel, Rouladen und Spießen. |

