



**Dolcetto d'Alba doc  
Paulin**

**2016**

**Descrizione annata**

La vendemmia 2016 è stata certamente all'insegna della lentezza. Sin dal germogliamento, e poi anche in estate le viti sono state costantemente in ritardo rispetto alla norma. Solo ad Agosto e Settembre c'è stato un parziale recupero dei tempi. Ad ogni modo questa particolarità si è in qualche modo protratta fino in vendemmia dove è diventata un vantaggio. In questa fase infatti si è avuto il tempo di selezionare i grappoli in modo particolarmente accurato.



**Uvaggio:** Dolcetto - **Epoca di vendemmia:** fine settembre - **Vigneti:** Langhe -  
**Macerazione:** 6 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** sosta in acciaio prima  
dell'imbottigliamento

**Analsi Chimiche - Alcol:**  
13 % - Acidità Totale: 5,76  
g/l - Estratto secco: 27,5 g/l