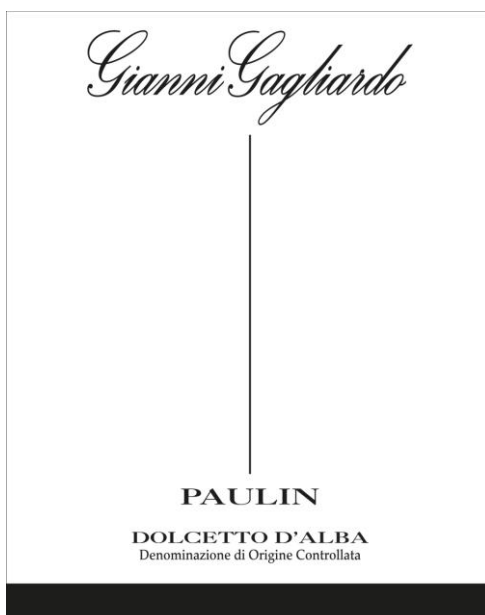




Dolcetto d'Alba doc
Paulin
2021

Descrizione annata

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica rivelatasi essenziale per il prosieguo della campagna, dimostratasi per la restante parte la meno piovosa degli ultimi anni. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate dove si sono registrate temperature in linea con le medie del periodo e senza eccessi, soprattutto nelle ore notturne. L'estate è poi proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo ad ottenere in vendemmia un quadro eccellente dal punto di vista fitosanitario e qualitativo. In conclusione possiamo affermare che abbiamo ottenuto risultati sorprendenti in termini di qualità dell'uva forse anche in virtù della quantità di produzione non eccessiva.



Uvaggio: Dolcetto - **Vendemmia:** fine settembre - **Vigneti:** Langhe - **Macerazione:** 6 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in acciaio inox

Dati

Alcol: 14,00% - Acidità totale: 5,08 g/l – Estratto secco: 27,8 g/l

Note di cantina

Dopo un periodo di affinamento di circa 12 mesi in acciaio, Paulin, viene messo in bottiglia dove normalmente riposa ancora per qualche mese prima della commercializzazione.

Note di degustazione
