



## Dolcetto d'Alba DOC

Il Dolcetto d'Alba di Gianni Ramello viene prodotto con uve Dolcetto raccolte a metà settembre.

La fermentazione dura 8-10 giorni, al termine dei quali il Dolcetto viene lasciato decantare e poi travasato all'aria, per ossigenarlo e prevenire puzze di ridotto (fondo).

Prima dell'inverno il Dolcetto viene travasato almeno altre 4-5 volte.

A questo punto il Dolcetto base viene stoccato in vasche di acciaio e nel mese di marzo-aprile, dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato.

La selezione migliore di Dolcetto, nel mese di novembre viene messa in botti di legno e lasciata affinare per circa 6/7 mesi, e dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato e lasciato riposare ancora 1 o 2 mesi.

Tale selezione sarà etichettata col nome **PISOTE**.

Il vino si presenta di un color rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto prevalgono sentori di frutti (more, lamponi, ciliegia), il gusto è vinoso, persistente con un retrogusto amaro.

