

CANTINA di TORTONA



Collezione PELLIZZA

FONTI

Colli Tortonesi Denominazione di Origine Controllata

Dolcetto

VITIGNO: Dolcetto

Nobile vitigno piemontese che trova ottima dimora nei vigneti che circondano Tortona.

Colore rosso porpora. Esprime sentori di frutti di bosco e piacevoli note speziate al naso.

Vino di medio corpo, caratterizzato da una buona freschezza, con tannini morbidi e vellutati.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Tortona e comuni limitrofi

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Ovest - Sud Ovest

Da 100-300 mt sul livello del mare

TERRENO:

argilloso con scheletro arenaceo o calcareo sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 10 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ha



Cantina Sociale di Tortona Sca – Via Muraglie Rosse n. 5, 15057
Tortona (AL) Italia

T. *39 0131 861265 – info@cantinatortona.it –
www.cantinaditortona.it

