



CASTELLO DI PERNO

DOLCETTO D'ALBA DOC



UVE
100% Dolcetto



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 14 giorni a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio per circa 6 mesi, successivo imbottigliamento e commercializzazione dopo almeno 6 mesi di bottiglia.