



ÈL FÓL 2021



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Dolcetto
COLORE: rosso porpora intenso
ALCOL: 14,5% vol
AREA DI RACCOLTA: Olivola (AL)
TIPO DI TERRENO: una combinazione di diversi vigneti con terreno di arenaria bianca
VARIETÁ: Dolcetto 100%
ALTITUDINE: 290 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: 18 Settembre 2021
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano
ETÁ IMPIANTO: 2015
PRODUZIONE PER HA: 85 ql
FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio a 28°C
MACERAZIONE: 9 giorni a 28°C
MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio, 15 mesi in barrique di rovere francese
IMBOTTIGLIAMENTO: 19 Luglio 2023
QUANTITÀ: 1.550 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 5 anni

NOTE: prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolghiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.

ABBINAMENTO: gustalo in esclusiva nella nostra sala degustazione, davanti al camino, in una fredda giornata d'inverno.

FORMATI: 750 ml