



CANTINE POVERO

*Gioia Mia*  
PIEMONTE DOLCETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Bag in Box*



**Annata**  
2025

**Vitigno**  
Dolcetto

**Vigneti**  
*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

**Vinificazione**  
*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate  
*Temperatura di fermentazione:* 26°C  
*Durata di fermentazione:*  
6/8 giorni  
Fermentazione malolattica a 20°C  
*Affinamento:* 6 mesi in acciaio

**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso intenso  
*Profumo:* vinoso, fresco, con sentori di liquirizia e prugna  
*Sapore:* asciutto, caldo e leggermente tannico  
*Temperatura di servizio:* 18°C  
*Abbinamenti:* antipasti di verdura, pasta al pomodoro, riso, carni bianche, pizza

**Gradazione Alcolica**  
12,5% vol

**Durata**  
Dopo l'apertura, si consiglia il consumo entro 4/6 settimane

**Imballo**  
*Capacità:* 3 Lt  
*Unità per cassa:* 4  
*Strati:* 5  
*Casse per strato:* 12  
*Casse per pallet:* 60  
*Misura casse:* 17,5x40x27  
*Peso lordo:* 13 kg  
*Pallet:* 80\*120\*170 euro-epal  
EAN: 8029591003476

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY  
0141 979258 . [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)  
[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

