



CANTINE POVERO

*Capitano del Palio*  
MONFERRATO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DOLCETTO

MAGNUM 1,5LT



**Annata**

2025

**Vitigno**

Dolcetto

**Vigneti**

*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

*Vendemmia:* manuale

**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:* 3 mesi in acciaio

**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso intenso

*Profumo:* tenue e fruttato

*Sapore:* asciutto, gradevolmente secco, armonico

*Temperatura di servizio:* 16°C

*Abbinamenti:* vino a tutto pasto

**Gradazione Alcolica**

13% vol

**Durata**

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

TELEFONO 0141 979258. [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

