



CANTINE POVERO

Capitano del Palio
MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DOLCETTO



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: 16/18°C
Abbinamenti: vino a tutto pasto

Gradazione Alcolica
13% vol

Durata
Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 12
Strati: 5
Casse per strato: 12
Casse per pallet: 60
Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8
Peso lordo: 15,3 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591002400

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
TELEFONO 0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

