



AZIENDA AGRICOLA  
**CASCINA FONTANA**  
*di Fontana Mario*

**DOLCETTO D'ALBA DOC 2016**

**Vigneti:** Vigneto del Castello (Sinio)  
altitudine 392m slm  
esposizione Sud-Ovest

---

**Vitigno:** 100% Dolcetto

---

**Produzione:** Circa 70/90 q/ha

---

**Vendemmia:** Martedì 20 settembre 2016

---

**Produzione:** 4 000 bottiglie circa

---

**Alcool:** 13 % Vol

---

**Vinificazione:** Circa 2 giorni di macerazione pre-fermentativa in vasche di acciaio, poi fermentazione alcolica per 6 – 7 giorni.

Fermentazione alcolica ottenuta con lieviti indigeni.

---

**Affinamento:** Circa 8 mesi in vasche di acciaio

---

**Imbottigliato:** Lunedì 8 Maggio 2017

---

**Bottiglia:** Albeisa 75 cl.

---

**Tappo:** Sughero

---

**Conservazione:** Tenere in luogo fresco e al riparo dalla luce.

---

**Note:** Vino non filtrato e senza chiarificanti aggiunti. Questo vino è il frutto di una viticoltura responsabile e di una vinificazione rispettosa. Potrebbe presentare alcuni sedimenti, derivanti dal naturale processo di affinamento, che non alterano la qualità del vino.

---

**Vinificato da:** Mario Fontana

---