



c a s c i n a  
G A R I T I N A

# Caranzano

Dolcetto d'Asti  
Denominazione d'origine controllata  
2003

**VITIGNO:** 100 % Dolcetto

**ESPOSIZIONE:** ovest

**ALTIMETRIA:** 350 m s.l.m.

**FORMA D'ALLLEVAMENTO:** Guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro.

**TERRENO:** di medio impasto tendente al calcareo, in molti punti con marne in affioramento.

**CLIMA:** mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza quotidiana del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate.

**ANNO D'IMPIANTO:** 1988

**VENDEMMIA:** manuale in piccole ceste.

**DATA DELLA VENDEMMIA:** 15 settembre '03.

**RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO:** 7.0 Ton.

**VINIFICAZIONE:** diraspapigiatura soffice, quindi fermentazione a cappello sommerso per 14 giorni con rimontaggi e follature nella prima settimana.

Segue un affinamento in vasca d'otto mesi regolato da periodici travasi.

**FILTRAZIONE:** brillantante con farine fossili.

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO:** 6 luglio 2004.

**AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA:** due mesi.

**CARATTERISTICHE ENOLOGICHE CARANZANO 2003:**

gradazione alcolometrica 13,10 % vol.

acidità totale 5,3 g/l

pH 3,5

SO2 57 mg/l

estratto secco 27,50 g/l

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti, carni leggere e formaggi a media stagionatura.

**PERIODO DI CONSUMO:** 2004-2009.

**PRESENTAZIONE COMMERCIALE:** sei bottiglie 750 ml in scatola di cartone.