

DOLCETTO D'ALBA DOC



STORIA E CURIOSITÀ

Vitigno autoctono tradizionalmente coltivato in Piemonte, il cui nome deriva dalla bassa acidità e dall'elevata dolcezza dell'uva matura. Storicamente, il Dolcetto era la merce di scambio con la Liguria: dalla regione costiera ci si approvvigionava di olio, sale e acciughe, ingredienti base di uno dei piatti più famosi del Basso Piemonte, la "Bagna Caoda".

ETICHETTA

Il colore rosso trasmette la personalità di questo vino passionale e versatile, adatto alla quotidianità ed alle cene con gli amici. La gonna è un cupcake rovesciato che rappresenta l'indistinguibile finale amarognolo di questo vino. La poesia racconta il piacere di un vino giovane, facile da bere, molto morbido ed avvolgente.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti di 40 anni, allevati a guyot nel comune di Barbaresco, nelle Langhe. Il terreno è mediamente compatto, caratterizzato da marne argillose.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte e selezionate a mano vengono pigiate e stoccate in vasche di acciaio inox, dove iniziano la fermentazione alcolica. La macerazione dura 7-8 giorni a temperatura controllata (28-30°C). Al termine della fermentazione il vino ottenuto va in contro a fermentazione malolattica spontanea, che si conclude verso metà novembre. Per alcuni mesi il vino viene conservato in acciaio per conservare gli aromi freschi e fruttati. L'imbottigliamento viene effettuato nella primavera successiva alla vendemmia ed alcuni mesi in bottiglia, prima della messa in commercio, migliorano la complessità aromatica e la morbidezza del prodotto.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla degustazione si presenta rosso rubino con intensi riflessi violacei. Il profumo è immediato e schietto. Ricorda la viola, la ciliegia con richiami di sottobosco e di confettura. Leggeri accenni di ciclamino e fieno donano freschezza al naso. Il sapore pieno e secco è caratterizzato da tannini morbidi ma pronunciati. La struttura è semplice, con intensi aromi fruttati in equilibrio con la nota alcolica. L'acidità moderata è accompagnata da un gradevole retrogusto amarognolo e spiccati sentori di mandorla.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 16-18°C in calici di media ampiezza. Capace di adattarsi a molti piatti della cucina tradizionale, dagli antipasti di verdura alla carne di vitello e manzo. Ideale con primi leggeri e saporiti, con minestre di verdura e con arrostiti di carni bianche. Consigliato con formaggi erborinati, piatti ricchi di erbe aromatiche o leggermente piccanti.