

DOLCETTO D'ALBA DOC



NOTE DE DÉGUSTATION

Le Dolcetto est rouge rubis. Le parfum est direct avec un arôme intense de violette, cerise et des notes de sous-bois et de confiture. De légères notes de cyclamen et de foin donnent de la fraîcheur au nez. Le goût est ample et sec, caractérisée par des tanins doux mais prononcés. La structure est simple, avec d'intenses arômes fruités en équilibre avec la note alcoolique. L'acidité modérée est accompagnée d'un agréable arrière-goût amer et prononcés notes d'amandes.

HISTOIRE DU VIN

Cépage autochtone, traditionnellement cultivé dans le Piémont. Son nom est dû à sa faible acidité et à la grande douceur de ses raisins mûrs. Historiquement le Dolcetto était l'élément de négociation avec la Ligurie pour l'achat de l'huile, du sel et des anchois, les ingrédients à la base de un des plats les plus célèbres du Bas-Piémont, la "Bagna Caoda".

L'ÉTIQUETTE

La couleur rouge représente la personnalité de ce vin, caractérisé par la passion et la vitalité. C'est un vin polyvalent, idéal pour la vie quotidienne, les apéros, les fêtes entre amis et les déjeuners en plein air. Les jambes féminines racontent le profil très fruité et la couleur intense du Dolcetto. La jupe est un cupcake inversé qui représente l'arrière-goût amère, typique de ce vin. La poésie parle d'un vin jeune, facile à boire, très doux et enveloppant.

ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent de vignobles dans les Langhe, conduit en Guyot. Le sol est moyennement compact, caractérisé par des marnes argileuses.

VINIFICATION

Les raisins récoltés et sélectionnés manuellement sont égrappés et stockés dans des cuves en acier inoxydable, où ils commencent la fermentation alcoolique. La macération dure de 7 à 8 jours avec une température contrôlée (28 à 30 °C). À la fin de la fermentation le vin obtenu commence la fermentation malolactique spontanée qui termine vers la moitié de novembre. Pendant quelques mois, le vin est conservé dans des cuves en acier afin de préserver les arômes fruités. La mise en bouteille est effectuée au printemps suivant la récolte avec la faveur de la lune décroissante. Quelques mois dans la bouteille, avant d'être mis sur le marché, améliorent la complexité aromatique et la douceur du produit.

ACCORDS

Servir à 16-18 °C dans des verres de taille moyenne. Capable de s'accorder à de nombreux plats de la cuisine traditionnelle, c'est à dire des entrées de légumes, à la viande de veau et bœuf. Idéal avec des premiers plats légers et savoureux, avec soupes de légumes et viandes blanches rôties. Recommandé avec les fromages bleus, les plats riches en herbes aromatique ou légèrement épicé. Une combinaison fantastique c'est la pizza.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38

2050 Barbaresco (Cuneo) Italy

📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

📞 +39 333 8696591

🌐 cascina-albano.com

✉ info@cascina-albano.com

📱 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📺 Cascina_Albano