

DOSIO

Dolcetto d'Alba D.o.c.

Il dolcetto è sempre stata l'uva che ha condiviso col nebbiolo, qualche volta prevalendo, le superfici vitate delle Langhe. Questo fino a quando il vino era anche nutrimento e veniva consumato quotidianamente a casa e nei campi. A questo scopo si adattava perfettamente vista la sua contenuta acidità - era anche il vino per gli stomaci "delicati" o per convalescenti - e la possibilità di essere consumato senza attendere lunghi affinamenti. Poi le cose sono cambiate. Le abitudini di consumo anche. Il nostro Dolcetto no. E' rimasto sempre quello di allora.

Vigneto:

Uva: dolcetto 100%

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: 480 m. slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Esposizione: Sud - Sud/Ovest

Resa media: 70 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: metà settembre

Cantina:

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 5-6 giorni e successiva fermentazione malolattica

Affinamento: breve in vasche di acciaio

Note degustative:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: sensazioni fresche di viola e ciliegia

Gusto: si distingue per la struttura ben equilibrata con retrogusto piacevolmente ammandorlato

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:

ideale a tutto pasto, in particolare con antipasti tipici piemontesi, primi piatti delicati e carni bianche e rosse

