

# DOSIO

## Dolcetto d'Alba D.o.c.g.

*Il dolcetto è sempre stata l'uva che ha condiviso con il nebbiolo, qualche volta prevalendo, le superfici vitate delle Langhe. Il suo nome, che deriva probabilmente dall'elevata dolcezza dell'uva matura, potrebbe trarre in inganno. Questa particolare dolcezza dell'uva ne ha fatto in passato la protagonista della vita contadina piemontese, sulle tavole e nei campi. Non solo, nel periodo medievale, era anche uno dei principali oggetti di scambio commerciale con la Liguria lungo la cosiddetta Via del Sale, antichissima crocevia di importanti traffici mercantili.*



**Varietà:** Dolcetto  
**Zona di produzione:** comune di La Morra

**Altitudine:** 480m slm

**Composizione terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Ovest

**Vendemmia:** manuale, seconda metà settembre



**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.



**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.



**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.



Vino adatto ad essere bevuto subito e che si presta anche ad un moderato invecchiamento.

