

DOLCETTO D'ALBA DOC



CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Dolcetto 100 %

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso.

VIGNETI: Situati in località S. Giacomo, Rivalta di La Morra e Gabutti Bussia in Monforte d'Alba

ESPOSIZIONE VIGNETO: sud-ovest. altitudine: 400 m. s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1963

RESA PER ETTARO: 50-60 quintali.

VINIFICAZIONE: Si vendemmia a metà settembre e si attua una pigiatura soffice. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30-32°C. Almeno 4 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rubino con riflessi violacei e i tannini.

AFFINAMENTO: A fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfiocciamento che avviene mediante frequenti travasi. Qui avviene anche la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato col caldo nell'estate e può entrare in commercio dopo un ulteriore mese di affinamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 14 % vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 7500 bottiglie.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone.

GUSTO: In bocca il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti alcoliche, acide e tanniche, finale piacevolmente morbido e persistente con gradevole retrogusto.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: Si abbina con piatti

come Taglierini ai fegatini, Agnolotti al plin, coniglio al civet e cacciagione di piuma. Piacevolissimo anche l'accostamento con formaggi di un certo grado di stagionatura, ad es. robiolo e raschera