

Langhe Dolcetto Doc

Vigneto: vigneti di collina in comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: 1975

Vitigno: Dolcetto 100%

Esposizione: Ovest

Suolo: terreno misto, costituito da marne grigie alternate a strati di sabbia.

Coltivazione: le vigne di Dolcetto sono coltivate a controspalliera bassa e potate con il sistema Guyot ad archetto. La coltivazione è prevalentemente manuale. Il rispetto dell'ambiente si esprime con concimazioni solo a base di sostanze organiche e con il sovescio vegetale nell'interfilare.

La difesa antiparassitaria prevede l'impiego di principi attivi a basso impatto ambientale.

Vendemmia: le uve al giusto punto di maturazione sono raccolte a mano nella seconda decade di settembre, selezionando attentamente i grappoli.

Vinificazione: in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate e il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 30° C.

Maturazione: dopo la svinatura, il vino matura per alcuni mesi in contenitori di acciaio e, una volta imbottigliato, si affina per almeno 3 mesi prima di essere messo sul mercato.

Note gustative: il colore è rubino con i caratteristici riflessi violetti, il profumo piacevole e fruttato ricorda le note della ciliegia marasca. Il sapore è secco, nonostante il nome, fresco e fruttato anche al retrogusto.

Abbinamenti: si accompagna bene agli spuntini informali con salumi e formaggi freschi, alla tavola quotidiana, dalla pasta all'hamburger con patatine fritte.

Servizio: è un vino rosso che si può consumare anche fresco, sui 14-16°C, in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura attorno 14°C, dà il meglio di sé fino a 3 o 4 anni dalla vendemmia.