



Dolcetto d'Alba doc

Vitigno: Dolcetto. E' il vitigno più diffuso in Langa, coltivato da tempi immemori e fedele presenza sulle mense della sua gente. Varietà delicata, necessita di particolari attenzioni in vigneto e durante la vinificazione.

Zona geologica: San Biagio e Pria, vigne storiche site in La Morra. Quest'ultimo impianto, essendo posto alla sommità della collina, gode di sbalzi termici più elevati che gli garantiscono un generoso corredo aromatico. I vigneti giacciono da est a sud-est, con piena esposizione al sole. Il terreno è costituito da marne calcaree, vene tufacee e sabbiose.

Vendemmia: prima metà di settembre. Per ottenere un'uva di qualità, ben matura, dotata di un grande equilibrio tra patrimonio polifenolico, acidità e precursori aromatici, sono fondamentali i lavori di sfogliatura e di diradamento, condotti manualmente durante i mesi che precedono la raccolta. Tali operazioni consentono di esprimere al meglio gli aromi fruttati e la freschezza. La resa per ettaro è mediamente pari a 70 q/Ha, sempre al di sotto di quella fissata dal relativo disciplinare di produzione (90q/Ha).

Vinificazione: macerazioni brevi, delicate ma frequenti follature condotte con estrema cura in serbatoi termocondizionati, per un'equilibrata estrazione della componente polifenolica, della frazione aromatica e degli antociani, responsabili del colore intenso di questo vino.

Affinamento: in botti di acciaio per circa 3 mesi e successivi 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, fragrante, con invitanti sentori di frutta matura, tra i quali si riconoscono la ciliegia e la prugna. In secondo piano, ma ugualmente importanti per definirne il bouquet, sono l'aroma floreale - la viola in particolare - ed una lieve nota erbacea.

Gusto: giovane, immediato, fresco, dalla modesta acidità. Si ripresentano sensazioni floreali, di frutta matura e si completa in un piacevole retrogusto di mandorla. Vino dal carattere semplice e schietto.