SAN BIAGIO
AZIENDA AGRICOLA

SANTA MARIA - B.TA SAN BIAGIO 98
LA MORRA (CN)
PIEMONTE- ITALIA

T. +39 0173 50214
INFO@BAROLOSANBIAGIO.COM
BAROLOSANBIAGIO.COM

Dolcetto d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Invitante, schietto e generoso

Vino straordinario nel quotidiano per l'ottimo equilibrio tra le intense note fruttate e floreali, la giusta tannicità e quelle caratteristiche di Amaretto e Viola.

Vitigno: Dolcetto coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile; varietà delicata, che necessita di particolari attenzioni in vigneto e durante la vinificazione. Compagno del quotidiano desinare, in Langa è coltivato da tempi immemori poiché nella sua semplicità è un vino straordinario, capace come pochi di nascondere nelle sue sfumature limiti e pregi della mano che l'ha prodotto.

Vendemmia: a mano nella prima metà di settembre.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 24° C di circa 20 giorni con frequenti follature per favorire le intense note fruttate e una buona estrazione degli antociani autori del ricco colore di questo vino.

Affinamento: maturazione in botte fino ad Aprile di cui i primi 20 giorni sui lieviti, acquisendo volume, grassezza e la caratteristica nota fragrante. Successivo affinamento in bottiglia di 3 mesi durante il quale si ottimizza l'equilibrio tra note fruttate, floreali, giusta tannicità e quelle caratteristiche di Amaretto e Viola.

Consiglio per il servizio: : Temperatura: 16-18°C e consumarlo preferibilmente in 4 anni.

Abbinamenti: Vino dal carattere semplice dalla piacevolezza immediata, è ottimo come aperitivo o in abbinamento con antipasti, primi piatti, torte salate e formaggi freschi o media stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi molto marcati di viola e di mora.
Profumo: vinoso, fragrante, colpisce per l' intensa nota floreale, con invitanti sentori di frutta matura tra i quali spiccano la ciliegia e la prugna a cui fanno seguito quelle caratteristiche di amaretto e viola. Sul finale lieve nota erbacea.
Gusto: giovane, fresco con richiami olfattivi e persistente sensazione di velluto. Piacevole retrogusto di mandorla e lievemente amarognolo in chiusura.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra e Roddi
Esposizione: Sud
Altitudine media: 270-280 m slm
Suolo: Marne di sant'Agata