



## Dolcetto d'Alba 2014

*È il vino più semplice della nostra tradizione. Come per il Barolo Le Vigne, la sua forza è data dalla disponibilità di realtà viticole molto diverse fra di loro, che ci permettono di garantire una costanza di qualità negli anni molto alta. E' proprio giocando con gli assemblaggi che si va ad ottenere un vino che esprime una sensazione di dolcezza, data dalla morbidezza, dall'equilibrio, dalla bassa acidità e dall'alcol piuttosto contenuto.*

Vitigno Dolcetto 100%

### I VIGNETI

#### **MONFORTE D'ALBA**

CASTELLETTO E CASCINA PE MOL

Esposizione: Sud- Sud/Est

Altitudine media: 420 mt s.l.m.

Età media dei vigneti: 9 anni

Terreno: sabbioso e argilloso, con uno strato superiore leggero che permette una buona penetrazione dell'acqua

#### **NOVELLO**

RAVERA

Esposizione: Ovest- Nord/Ovest

Altitudine media: 250/500 mt s.l.m.

Età media dei vigneti: 30 anni

Terreno: la grande variabilità comprende le diverse composizioni

#### **NOVELLO**

ROCCHIE DI S.NICOLA

Esposizione: Est- Sud/Est

Altitudine: 420 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso

Età media: 30 anni

### VENDEMMIA

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione. La primavera, seguita da un inverno mite, si è affacciata in modo graduale ma precoce. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media assistendo ad un paio di occasioni a vere e proprie "bombe d'acqua", molto localizzate ed intense. Particolarmente rilevanti sono state le piogge del 23 e del 29 luglio, che hanno avuto però esiti profondamente diversi: in alcune zone si sono registrati 63 mm di pioggia in un solo giorno, mentre a soli 15 Km di distanza solo 13 mm. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il dolcetto è forse la varietà che ha avuto una resa inferiore a livello quantitativo, ma laddove si siano svolte correttamente le operazioni di diradamento e pulizia del grappolo non si rilevano problemi di sanità.

Le operazioni di vendemmia sono cominciate il 19 di settembre e si sono protratte fino alla fine del mese.

### VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 5/9 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 14 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in acciaio, immediatamente dopo quella alcolica

AFFINAMENTO: in acciaio, fino a Luglio 2015

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

"Vinosità" è la caratteristica che contraddistingue il nostro Dolcetto, con ricchi e frontali aromi di frutta rossa appena colta. In bocca è semplicemente un'esplosione di frutti rossi e maturi con un'equilibrata e freschissima acidità. Al palato ritroviamo in maniera molto persistente la fragranza e la ciliegia rossa.. matura, fresca, polposa con finali note minerali e morbidi tannini.

Tempo migliore di beva: adesso -2018

### IMBOTTIGLIAMENTO

A Luglio 2015

si sono imbottigliate

24.000 bottiglie circa

### PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 13,00 % vol.
- Acidità totale: 6,90 g/l
- pH: 3,49
- Estratto netto: 30,2 g/l