



Dolcetto d'Alba 2015

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. È 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

La nostra uva Dolcetto nell'annata 2015 ha vissuto una fase vegetativa a dir poco esemplare. La fioritura è accaduta nel momento più propizio e grazie alle abbondanti riserve d'acqua nelle diverse falde create durante le copiose piogge dell'annata precedente, le nostre viti non hanno sofferto di alcun stress idrico neppure durante le settimane più torride di Luglio. La maturazione nel periodo pre-vendemmiale è avvenuta in maniera costante e equilibrato apportando un frutto perfetto accompagnato da un colore fantastico. Qualche chicco di grandine ha ridotto leggermente la resa nel vigneto Pe Mol a Monforte d'Alba, per fortuna è rimasto un caso isolato, in quanto nei restanti vigneti la quantità è stata soddisfacente – un sollievo dopo le difficoltà dell'annata precedente.

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 8 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 14 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in acciaio, immediatamente dopo quella alcolica

AFFINAMENTO: in acciaio, fino a Luglio dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'annata 2015 apporta al nostro Dolcetto bellissime sfumature di colore viola intenso esplodendo senza ritegno al momento dell'assaggio. Al naso con una pronunciata e succosa prugna, grossi lamponi coltivati e un tocco di foglie di tè nero. Al palato è un trionfo di frutti maturi neri e rossi, aromatico come il timo di montagna e intenso come i cespugli della macchia mediterranea. Le note di mirtillo contraddistinguono il finale che sapientemente controbilancia la struttura tannica. Il 2015 è stata un'annata propizia per l'uva Dolcetto, regalandoci un vino armonico, equilibrato e di alta qualità.

Tempo di beva suggerito: da subito - 2019

IMBOTTIGLIAMENTO

A Luglio 2016

si sono imbottigliate

33.000 bottiglie circa

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 13 % vol.