



Dolcetto d'Alba 2013

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

BAROLO

RIVASSI AND CROSAIA

Esposizione: Est- Sud/Est (Rivassi), Ovest- Nord/Ovest (Crosia)

MONFORTE D'ALBA

CASTELLETTO AND CASCINA PE MOL

Esposizione: Sud- Sud/Est

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

VENDEMMIA

Nel corso del 2013 l'inizio del ciclo vegetativo della vite è stato condizionato dall'avvio stentato della primavera e dalle temperature mediamente basse, a cui sono seguite abbondanti precipitazioni durante il mese di maggio. La fioritura ritardata a inizio giugno dà l'inizio ad un periodo molto soleggiato che continua fino a metà estate, quando si verificano grandinate piccole e localizzate. Agosto non è stato particolarmente caldo, mentre la prima settimana di settembre ha portato ad un lungo periodo di maturazione. In autunno ogni vigneto è stato assunto al grado di maturità ottimale.

Le operazioni di vendemmia sono cominciate il 20 di settembre e si sono protratte fino al 25.

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 2014.

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 -2017

IMBOTTIGLIAMENTO

A Luglio 2014

si sono imbottigliate

32.000 bottiglie.

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 13,00 % vol.
- Acidità totale: 6,0 g/l
- pH: 3,55
- Estratto netto: 31,0 g/l