

DOLCETTO D'ALBA DOC

«Il Dolcetto nasce nei vigneti del Paesaggio terrazzato della Val Bormida, Presidio Slow Food, dove alcune viti ultracentenarie convivono con le piante più giovani. È il nostro “fratello maggiore”, il vino che sulla tavola di casa non manca mai sin dai tempi del bisnonno Alberto. È un vitigno autoctono tradizionale delle colline di Cortemilia, a cui siamo profondamente legati.» – Cristina e Stefano Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% Dolcetto.

Le viti crescono su suoli calcareo-marnosi, esposti a sud-est, nel comune di Cortemilia, a circa 300 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre.



IN CANTINA

Dopo una soffice diraspo-pigiatura, che lascia gli acini intatti, il vino va incontro a fermentazione alcolica a temperatura controllata della durata di 6-7 giorni. In seguito a svinatura, chiarifica e 2-3 travasi, il vino affina in vasche d'acciaio per 6 - 8 mesi con bâtonnages settimanali. Riposa infine in bottiglia per ulteriori 12-18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei. **Naso:** profumi di ciliegia, fragolina di bosco e un intrigante tocco di pepe nero. **Palato:** succoso, fresco, dal tannino ben integrato; il finale è sapido, con il caratteristico accenno di mandorla amara.



ABBINAMENTI

Ottimo con salumi e formaggi mediamente stagionati di ogni regione.

In Piemonte: tajarin al ragù, agnolotti del plin, risotto ai funghi, salsiccia di Bra.

In Italia: spaghetti al pomodoro, zuppa di legumi, minestrone, bistecca impanata.

Nel mondo: riso alla cantonese, pollo al curry, empanadas con maiale e verdure.

14 - 16

750 ml 13 %