

Dolcetto d'Alba DOC

Comune: La Morra e Monforte d'Alba

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

Esposizione solare: Nord-Est

Altezza s.l.m.: circa 250 m. in media

Vitigno: Dolcetto in purezza

Superficie: circa 2 ettari e mezzo

Ceppi per ettaro: 5000

Resa per ettaro: in media 70 / 75 quintali di uva per ettaro

Bottiglie prodotte: 14.000 circa

Anno di impianto: tutte le vigne sono state reimpiantate tra il 1970 e il 1980

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 6 giorni circa, poi si svina e si concludono le fermentazioni alcolica e malolattica in acciaio. Sempre in botti di acciaio, rimane ad affinarsi fino all'estate. Infine si può imbottigliare senza filtrazioni o chiarifiche, di norma nel mese di luglio.

Colore: viola intenso; aroma vinoso, fresco e fruttato di violetta e mirtillo. Di medio corpo, non impegnativo, lo si apprezza anche durante la stagione estiva. Nelle Langhe, come in molte zone del Piemonte, è tuttora considerato il vino quotidiano per eccellenza e deve il suo nome alla sua "facilità" di beva.

Annata: non ci sono differenze sostanziali tra le diverse annate, solo il 2003 è un po' più concentrato grazie all'estate eccezionalmente calda ed asciutta..

Abbinamenti: salumi ed affettati vari, antipasti, piatti leggeri, estivi, di verdure.

Temperatura consigliata: 17°-18°. In estate è piacevole anche a temperature più basse: sui 6° - 8°.

Da bersi: Non è adatto ad un lunghissimo riposo in cantina ma si beve bene anche dopo 3-4 anni.

Gradazione alcolica: 13,5%

Estratto netto g/l: 27,6

Acidità g/l: 5,7

