



DOLCETTO D'ALBA

Nome prodotto: DOLCETTO D'ALBA DOC

Uve: 100% Dolcetto

Zona produzione: Madonna di Como (Alba)

Esposizione e altitudine: sud ovest; 500 mt s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Temperatura di servizio: 18° C



Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve dolcetto dai nostri vigneti di Madonna di Como, in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Si passa poi alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 7 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio, a temperatura naturale di 18°C, per mantenere integra la freschezza e la fragranza di frutta. Infine 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti rossi, come fragola e ciliegia. In bocca croccante, verticale, piacevole, acidità sostenuta e freschezza. Un vino da bere, profumato ed elegante.

Abbinamento perfetto

Pensando alla Langa ed ai piatti della cucina popolare, il dolcetto, il vino del contadino, richiama i salumi, le acciughe al verde, i *capunet* (fagottini di verza ripieni di carne macinata), ma anche il coniglio al forno. Viaggiando attraverso le ricette, nella cucina spagnola possiamo abbinarlo con piatti come le *tortilla di chorizo*. In Svezia invece le *potatisbullar* (polpette di patate fritte accompagnate da salumi). In Sud America invece le *empanadas chilenas*. In Messico il *burrito di pollo* con salsa *guacamole*. Negli Stati Uniti, tipico del New Mexico, lo *Stacked enchilada with green chile* (pollo, tortilla di mais, formaggio, peperoncino).



DOLCETTO D'ALBA

Product name: DOLCETTO D'ALBA DOC

Grape Variety: 100% Dolcetto

Growing Location: Madonna di Como (Alba)

Vineyard Position: South – West; 500 mt. a.s.l.

Soil: calcareous and clayey marl

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Serving temperature: 18°C



Technical Profile

After the harvest into our vineyards of Dolcetto in Madonna di Como (Alba), in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in concrete tanks, with temperatures between 22°C and 28°C for about 7 days. This is followed by a soft pressing and ageing in stainless steel tanks for 6 months at a temperature of 18°C. This process allows the maintenance of the freshness and fruit notes. Then 4 months in bottle.

Tasting notes

Ruby red color. On the nose, hints of red fruits, such as strawberry and cherry. In the mouth crunchy, vertical, pleasant, sustained acidity and freshness.

Perfect pairing

Thinking of the Langa and the dishes of popular cuisine, the Dolcetto, the farmer's wine, is perfect with salami, anchovies with basil and garlic sauce, *capunet* (cabbage rolls stuffed with minced meat), but also baked rabbit. Traveling through the recipes, in Spanish cuisine we can pair it with dishes such as *chorizo tortillas*. In Sweden, on the other hand, the *potatisbullar* (fried potato balls accompanied by cold cuts). In South America, on the other hand, *empanadas chilenas*. In Mexico the *chicken burrito* with *guacamole* sauce. In the United States, typical of New Mexico, *Stacked enchilada with green chile* (chicken, corn tortilla, cheese, chili).