

P I L O N E D E I C A N T A

DOLCETTO D'ALBA
D O C



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Questo Dolcetto nasce dalle omonime uve coltivate in una piccola borgata nel Comune di Treiso, un luogo che custodisce la memoria di un pilone evocativo, il Piloni dei Cantà, dedicato ai tre fratelli Ambrogio, partigiani tragicamente uccisi durante la Seconda Guerra Mondiale. Simbolo della resistenza: quella contadina e quella di un vitigno che ha reso grande questo territorio, preservandone la biodiversità.



Dolcetto



Langhe albesi



Terreni calcarei
abbastanza compatti



Media collina



Ottima
esposizione



Sistema: guyot
4.600 ceppi/ha



Il decade di Settembre



13% vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 7-10 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta in serbatoi di acciaio inox precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo 1-2 mesi di affinamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente. Il sapore è piacevolmente secco, di buona stoffa, armonico e vellutato, con spiccato retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

P I L O N E D E I C A N T A

DOLCETTO D'ALBA
D O C



Softly coloured horizontal stripes, historical and distinctive traits that characterise the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda. This Dolcetto was born from the homonymous grapes grown in a small village in the municipality of Treiso, a place that preserves the memory of an evocative pylon, the Cantà Pylon, dedicated to the three brothers Ambrogio, partisans tragically killed during World War II. Symbol of resistance: the farmer and a vine that has made this great territory preserving biodiversity.



Dolcetto



Langhe



Fairly compact
calcareous soil



Mid-hillside's
vineyards



Excellent
exposure



System: guyot
4,600 plants/ha



Second ten days
of September



13% vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25 °C, followed by a rapid malolactic fermentation.

Ageing: a short stay in stainless steel tanks precedes bottling, which takes place in the spring following the vintage. The wine is released after 1-2 months of ageing.

TASTING NOTES

The colour is ruby-red with violet highlights. Very intense, vinous fruity nose which is very nice and lingering. Its pleasantly dry, robust taste is well-balanced and velvety, with a marked almond aftertaste.

PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.