

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vagnona

Vino rosso giovane molto fruttato all'olfatto.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Alba;

Vitigno: Dolcetto;

Altitudine: 225 m.s.l.m.;

Esposizione: sud;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1970;

Densità d'impianto: 4000-4500 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

È la prima uva rossa ad essere raccolta. Si vendemmia generalmente entro la prima decade di settembre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa avviene ad una temperatura di 26-28 °C e dura circa una settimana.

Dopo la svinatura ed un travaso, il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'impulimento.

Infine, dopo alcuni travasi, si arriva alla primavera ed il vino è pronto per l'imbottigliamento e la commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei;

Odore: vinoso, ricco di note fruttate, che ricordano la ciliegia e il lampone;

Sapore: buona struttura, acidità moderata, tipico e ammandorlato nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000