

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vagnona

Vino rosso giovane molto fruttato all'olfatto, è adatto ad accompagnare antipasti, primi piatti e carni bianche.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Alba;

Vigneto: Vagnona;

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: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5600 L vino/ha superficie;

VINIFICAZIONE

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

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge fermentazione alcolica e macerazione. La durata complessiva è di almeno una settimana e la temperatura è di 28-32°C.

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'illimpidimento.

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.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² I.P.L.A., 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000