



ACQUISTATO IL

Langhe DOC Dolcetto

2022

Langhe DOC Dolcetto



Svinando®

Per molti anni il Dolcetto è stato un vino quasi dimenticato. Non dai langaroli, sia chiaro, ma dal popolo di presunti esperti/appassionati. Del resto non era facile per questo vino, piacevole ma non complesso, emergere nel panorama regionale dominato da due mostri sacri dell'enologia come il Barbera e il Nebbiolo. Eppure oggi il Dolcetto, grazie anche all'impegno di piccole aziende di qualità, sembra finalmente riuscire a emergere e a trovare il suo nutrito gruppo di estimatori. Un bel esempio di Dolcetto in purezza è questo Langhe Doc, caratterizzato da un colore rosso brillante di media intensità, con tenui riflessi violacei. Al naso spiccano i caratteristici profumi di frutta rossa, come more e frutti di bosco. In bocca si rivela ben equilibrato ed elegante. Piacevolmente fruttato e giustamente tannico. Il finale, poi, richiama la mandorla, tipico tratto distintivo del vitigno.

Siamo nel cuore delle Langhe, una delle aree più amate dagli appassionati di vino di tutto il mondo. E più precisamente siamo a Perletto, paesino che si trova sulla destra del Fiume Bormida, a nord di Cortemilia. Giusto una trentina di chilometri da Alba, Acqui Terme e Cairo Montenotte. Qui ha sede l'azienda agricola Roccasanta. Azienda familiare, ovviamente, che produce vino dal 2006, pur essendo proprietaria delle vigne fin dal 1995. Hanno preferito aspettare di essere pronti per davvero e quindi, prima di dedicarsi alla produzione, hanno investito oltre 10 anni per rinnovare gli impianti e variare i vitigni coltivati. Oggi, però, la piccola azienda è un vero gioiello, capace di produrre, vendemmia dopo vendemmia, ottimi vini profondamente legati al loro territorio di origine. Merito dei suoli, delle corrette esposizioni e soprattutto del profondo rispetto per la materia prima dimostrato dalla famiglia in ogni lavorazione.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Est, 320m s.l.m.
Allevamento	Guyot ad archetto
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto

Gradazione 12.5%

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Pasta al ragu

Vinificazione Vino ottenuto con la classica vinificazione in rosso, ovvero lasciando le bucce a contatto del mosto, per tutta la durata della fermentazione alcolica, in apposite vasche di acciaio.

Sensazioni COLORE: Rosso brillante di media intensità, con tenui riflessi violacei. OLFATTO: Caratteristico, spiccato con tipiche sensazioni di more; frutti di sottobosco giunti a giusta maturazione. GUSTO: Equilibrato ed elegante, tornano alla mente le sensazioni dei frutti percepiti all'olfatto, che apportano la giusta tannicità al vino. Gradevole il tono di mandorla tipico del vitigno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821