



ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Acqui DOC La Selva di Moirano

2009

## Un fuoriclasse da una cantina storica



Davanti a un Dolcetto così, non potevamo che esclamare 'Foravia!' che in piemontese significa fuori dalle righe, diverso e sopra la media. La storica Casa Scarpa di Nizza firma da sempre vini di classe, longevi ed austeri, e da questa filosofia non scappa neanche il Dolcetto. Si presenta con una marasca sotto spirito, viola appassita, e un elegante ricordo di sottobosco, tipico di questo particolare territorio. In bocca ha struttura da vendere e un tannino di bella finezza. Preparatevi a un grande vino.

Antica Casa Vinicola Scarpa, fondata da Antonio Scarpa nel 1854, è un pezzo di storia vitivinicola piemontese. A guidare l'azienda nel corso degli anni sono state diverse famiglie, tra cui quella di Mario Pesce, vignaiolo d'altri tempi che nella seconda metà del Novecento, con idee chiare e grande carisma, ha inciso nel DNA di Casa Scarpa i tratti d'eccellenza che l'hanno consacrata come una delle migliori Cantine del Piemonte: sobrietà, eleganza, i tempi lunghi e le tecniche della tradizione. I vigneti dell'azienda si estendono su 27 ettari tra Langhe, Monferrato astigiano e Monferrato alessandrino, tra i 410 e i 480 metri sopra il livello del mare. I vitigni e le denominazioni sono quelli tradizionali della zona. In Cantina (seguita dal nipote di Pesce, Carlo Castino, oggi in collaborazione con Gianfranco Cordero), nessun sistema di termo-controllo ambientale, e il legno (solo botti grandi) riservato ai grandi Cru, con più della metà dei vini vinificati e affinati esclusivamente in acciaio. A raccogliere l'importantissima eredità di Mario Pesce è stata nel 2002 Maria Piera Zola, convinta che "pur essendo mancata una continuità famigliare alla guida della cantina, si può dire ci sia stata una continuità tra diverse famiglie."

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreno rosso argilloso tipico del Monferrato alessandrino
<b>Esposizione</b>	SudOvest, 480 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Dolcetto 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Intrigante e godibile per i prossimi 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, primi piatti, secondi di carne
<b>Vinificazione</b>	Metodo di vinificazione tradizionale. Macerazione di una decina di giorni sulle bucce, affinamento in acciaio per circa un anno più un altro anno in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino intenso; naso di frutta sotto spirito, viola appassita e sottobosco; in bocca è pieno, corposo, con un tannino di bella finezza

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821