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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Intrigante e godibile per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	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
Sensazioni	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