ACQUISTATO IL .....

Furèt Dolcetto d'Alba DOC 2015

Uno dei vini piemontesi più amati

Il Dolcetto è uno dei vini più amati nel territorio del basso Piemonte; sembra che gli antichi viticoltori l'avessero chiamato con questo vezzeggiativo, in modo molto ironico, andando a sottolineare come talvolta queste uve sviluppassero vini dal carattere acido particolarmente spiccato. In questo caso Daniele Lanzavecchia dell'azienda Villadoria è riuscito a far emergere nel suo vino tutte le migliori caratteristiche del Dolcetto, creando nell'annata 2015 un vino davvero speciale.

Villadoria: la sicurezza di una tradizione famigliare lunga quattro generazioni. Una storia che inizia con Daniele Lanzavecchia, classe 1887, che nel 1905 apre il primo vivaio di barbatelle. Nel 1959 il figlio Pietro acquista le vigne a Serralunga d?Alba (CN) e crea il marchio Villadoria. Da allora il filo della tradizione non si è mai spezzato, e continua oggi con Daniele ?jr? e la figlia Paola. Gli ettari vitati sono 19, e si producono i vini della tradizione langarola.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea alternata a strati di sabbia
Esposizione	Varie esposizioni, 200-400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4444 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, primi piatti e secondi non troppo elaborati.
Vinificazione	Raccolta a mano e pigia-diraspatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Macerazione di circa 10 giorni con frequenti delestage. Fermentazione malolattica svolta.
Sensazioni	Dal tipico colore violaceo, questo Dolcetto esprime in modo completo i profumi di prugna e viola tipici. Colpisce in bocca per il carattere avvolgente e la sensazione asciutta che si porta dietro.

© 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