ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Dolcetto 2023 2023



Dolcetto delle Langhe

Quello proposto qui dalla cantina delle famiglia Maccagno è un bel rosso del territorio. Langhe DOC Dolcetto è prodotto con uve raccolte nei vigneti aziendali con ottime esposizioni verso Sud e una quota di 220 metri sul livello del mare. Una posizione ideale, caratterizzata da una favorevole escursione termica tra giorno e notte. Dopo la vendemmia, le uve vengono conferite in cantina per essere avviate presto alla trasformazione. Si parte con pigiatura e diraspatura dei grappoli per ottenere il mosto. Questo viene sottoposto a fermentazione alcolica, con una macerazione di circa 8 giorni. Terminata la trasformazione, il vino viene svinato e ha inizio una lunga fase di affinamento della durata di 5 o 6 mesi, sempre in vasche d'acciaio. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di alcuni mesi prima della commercializzazione. Quel che si ottiene è un vino caratterizzato da un bel colore rubino vivace con riflessi violacei. Al naso è piacevolmente fruttato, con richiami immediati alla frutta rossa matura. In bocca, invece, si scopre un vino di media struttura, morbido e con un finale gradevolmente ammandorlato. Servito alla giusta temperatura, mai superiore a 18°, questo Dolcetto è semplicemente ideale per accompagnare salumi, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinsechi della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura dell'uva, il mosto viene sottoposto alla fermentazione alcolica con una macerazione di circa 8 giorni. Dopo la svinatura il vino matura 5/6 mesi in vasche d'acciaio, a seguire l'imbottigliamento dove affina alcuni mesi.
Sensazioni	Vino rosso fermo di media struttura dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è vinoso con note di frutti rossi, al palato morbido e ammandorlato. Servire a 18°C.

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