



ACQUISTATO IL .....

"Rossana" Dolcetto d'Alba DOC 2023

2023

## Freschezza, vivacità e tannini morbidi



Un rosso di grande personalità, Rossana è prodotto da uve Dolcetto in purezza provenienti dalla Tenuta Monsordo Bernardina, situata nel cuore delle Langhe. Vitigno a bacca rossa autoctono del Piemonte, il Dolcetto trova in questa regione un terroir ideale. Si caratterizza per la sua freschezza, vivacità e tannini morbidi. Di proprietà delle Aziende Vinicole Ceretto, le uve provengono da vigneti situati a 300 metri sul livello del mare, caratterizzati da un terreno marnoso tipico che conferisce al vino struttura e complessità. Prodotto da agricoltura biologica, la vinificazione avviene in acciaio, per esaltare le caratteristiche varietali del Dolcetto. La macerazione sulle bucce è piuttosto breve per evitare di estrarre troppi tannini. Al termine della trasformazione, il vino riposa alcuni mesi, sempre in acciaio, prima d'essere imbottigliato. Vino fresco e vivace, il Dolcetto d'Alba DOC Rossana nel calice si presenta di colore rosso rubino. Al naso si avvertono note di frutti di bosco, marasca, erbe aromatiche, fiori rossi e pepe nero. In bocca è fresco, succoso e gradevolmente tannico. Rossana è un vino perfetto da accompagnare a salumi, formaggi stagionati e sughi di carne.

L'azienda vinicola Ceretto nacque negli anni 30. A quel tempo Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello da subito convinti sostenitori dell'importanza di "possedere" la propria terra. Bruno e Marcello avevano in mente le vigne di Borgogna dove da più di un secolo si produceva vino eccellente grazie a un modello che teneva conto delle peculiarità di ciascun vigneto. Negli anni 60 Bruno e Marcello cominciarono quindi a mappare i terreni da cui venivano i vini migliori e ad acquistare i vigneti. E dalla terra non si sarebbero più allontanati. Ai loro figli, Bruno e Marcello hanno consegnato un territorio preservato in modo magistrale che con il tempo è diventato un modello su cui sono puntati gli occhi del mondo.

### La Vigna

**Terreno** marna delle Langhe

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Dolcetto 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Terminata la vendemmia, la vinificazione viene svolta solo in acciaio, modalità che esalta le caratteristiche varietali del Dolcetto senza alcuna interferenza. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce piuttosto breve, per evitare di estrarre troppi tannini. Il vino riposa poi alcuni mesi in acciaio prima d'essere imbottigliato.

**Sensazioni** Rosso rubino, al naso presenta note di frutti di bosco, marasca erbe aromatiche, fiori rossi e pepe nero. In bocca è fresco, succoso e gradevolmente tannico.

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