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 vine 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