



ACQUISTATO IL

"Brichet" Dolcetto d'Alba DOC

2022

Il buon Dolcetto delle colline albesi



Come si fa a non apprezzare un vino come questo? Frutto di una lavorazione accurata delle migliori uve Dolcetto provenienti dai vigneti aziendali, Il Brichet nasce da una fermentazione in acciaio a 18 °C con macerazione e rimontaggi giornalieri. Lo scopo è quello di estrarre tutto il buono dall'uva di partenza e di trasferirlo così come è nel bicchiere di chi, fortunato, ha la possibilità di assaggiarlo. Segue la classica svinatura, senza torchiare le vinacce, la conversione malolattica in acciaio e la maturazione finale, sempre in acciaio. Il colore è rosso rubino vivo. Il naso è dominato dai frutti neri maturi, come l'amarena e la prugna, con una leggera speziatura che completa il quadro. In bocca, infine, si ritrova un vino gradevolmente fruttato, con un tannino giovane ma già ben integrato e una buona acidità. Un bel bicchiere a cui è un peccato rinunciare, ogni giorno.

Siamo a Mango, nelle langhe albesi, zona di produzione dei grandi vini Asti, Moscato d'Asti, Barolo, Barbaresco e Alta Langa. Ben cinque delle 16 grandi DOCG piemontesi. In località Terrabianca si trova l'azienda vinicola della famiglia Alpiste. In campagna vengono rispettati i metodi di coltivazione tradizionale, con una gestione sostenibile della vigna e una cura particolare dei vecchi vigneti. Si ricorre a trattamenti solo nei momenti di estrema necessità, e sempre usando prodotti a basso impatto. In cantina, i fratelli Giorgio e Luigi, aiutati dai giovani Federico e Andrea, producono, oltre al Moscato d'Asti, anche il Passito di Moscato, il Dolcetto d'Alba, il Langhe Sauvignon e il Langhe Favorita. Una produzione molto focalizzata su qualità e tipicità.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud 500m. S.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	5000 ceppi ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto

Gradazione 13 % vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo 4 anni da oggi

Abbinamento Tajarin al ragù

Vinificazione Pigiadiraspatura e successiva fermentazione in acciaio a 18 °C con macerazione e rimontaggi al giorno. Svinatura, senza torchiare le vinacce. Segue fermentazione malolattica in acciaio e successiva maturazione sempre in acciaio. Imbottigliamento nella primavera successiva

Sensazioni Frutta Rossa matura come amarena, prugna e leggermente speziato. In bocca fruttato, con un tannino giovane e una buona acidità

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