



ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba DOC

2019

## Tutto il buono del Dolcetto di Langa



*Svinando*

Ma quante soddisfazioni può dare un buon Dolcetto tradizionale. E' buono il Barolo, questo è certo. E' intrigante la Barbera, non c'è dubbio. Ma se da sempre i contadini di Langa mettono in tavola una bottiglia di Dolcetto per i propri pranzi e le cene un motivo ci sarà. E' questo, infatti, il vino più facile da sposare a qualunque menù. Con il giusto corpo e la freschezza del caso. Ma senza spigoli. Senza eccessi. Non fa eccezione questo Dolcetto proposto da Franco Boasso. Nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali e lavorate nel giro di poche ore dalla vendemmia. Pigiadiraspatura soffice e macerazione di 10 giorni intervallati da diversi rimontaggi per favorire l'estrazione di colore e tannini. Poi, dopo la svinatura e la conversione malolattica, il vino viene lasciato in acciaio per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Il risultato è un rosso fresco e pronto da bere. Vivace nel colore e caratterizzato da un ampio bouquet di profumi che giocano sulle note di frutta rossa e mosto. In bocca è elegante e piacevole. Perfetto compagno di molte preparazioni, dai primi saporiti agli arrostiti della domenica, serviti con le patate al forno. Buono sempre.

Franco Boasso è il titolare dell'Azienda Agricola Gabutti. Una storia come ce ne sono tante in Langa, fatta di lavoro e tanta passione. L'azienda nasce all'inizio degli anni 70, quando la famiglia Boasso inizia a vinificare in proprio le uve prodotte nei loro vigneti. Del resto la materia prima di assoluta qualità non manca, dato che il nome, Gabutti, richiama quello di una delle zone più vocate per la produzione del vino Barolo, già classificata da Renato Ratti come sottozona di prima categoria. Oggi l'azienda, che resta rigorosamente a conduzione familiare, può contare su un vigneto di circa 4 ettari e mezzo, tutti di proprietà e suddivisi, oltre che nella sottozona Gabutti, anche in quella di Meriame e di Margheria.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	clacareo argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura a Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100 % DOLCETTO

**Gradazione** 14.50% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Pigiadiraspatura soffice con macerazione di 10 gg con le bucce in cui si effettuano rimontaggi tre volte al giorno. Dopo la svinatura due travasi a distanza di 5 giorni e fermentazione malolattica in acciaio. Il vino rimane in acciaio per 6 mesi prima della preparazione all'imbottigliamento.

**Sensazioni** VINO GIOVANE, COLORE ROSSO VIOLACEO, PROFUMO FRUTTATO VINOSO, ELEGANTE FINE PIACEVOLE

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.