ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba doc Madonna di Como 2019



Il Dolcetto DOC da bere giovane

Non ci tragga in inganno il nome. Questo Dolcetto non avviva da vigneti che si trovano sulle sponde del bel lago lombardo. Madonna di Como, infatti, si trova nel comune di Alba, cuore della Langa più vera. Le vigne insistono su una collina con altitudini dai 280 ai 300 metri sul livello del mare. La vendemmia si svolge a settembre e la vinificazione è super tradizionale. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per la durata di 8/10 giorni. Frequenti rimontaggi per estrarre tutto il colore dalle bucce, poi malolattica e un veloce affinamento di circa 6 mesi in acciaio. Tutto qui. Del resto questo è un vino giovane e destinato a un consumo veloce. Colore rosso rubino brillante con intensi riflessi violetti, al naso si rivela intenso, con aromi fruttati e floreali. In bocca, invece, è armonioso e complesso. Sensazioni di frutta fresca si accompagnano a un tannino ben evidente e maturo. Nel finale, una piacevole nota mandorlata.

Barbaresco e Barolo. Poi Nebbiolo, Barbera d'Alba, Arneis e persino Moscato. La produzione dell'Azienda Agricola Pietro Rinaldi spazia praticamente su tutti i buoni vini di Langa. Una tradizione di famiglia che si tramanda, ormai da quattro generazioni, di padre in figlio con la stessa grande passione. Gli ettari vitati sono in totale 10 , tutti collinari, tutti con suoli ed esposizioni molto diversi. Ed è per questo che ogni appezzamento è in grado di dar vita a qualcosa di unico, di irripetibile. Oggi l'azienda agricola è condotta da un team giovane e appassionato, sempre pronto a cogliere le sfide dei nuovi mercati internazionali, senza perdere di vista il suo profondo legame con il territorio d'origine. Anche per questo l'Azienda Agricola Pietro Rinaldi è entrata a far parte del gruppo Green Experience, per la produzione di vini sostenibili e biologici.

La Vigna

Terreno	Calcareo-Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° e 26° gradi per la durata di 8/10 giorni, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica. Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi.
Sensazioni	Profumo: intenso mette in evidenza aromi fruttati quali viola selvatica e polpa di mora. Sapore: in bocca il vino offre un equilibrio gustativo armonioso e complesso, di frutta fresca con la giusta dose di tannini, nel finale lungo appare una nota mandorlata.

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