



ACQUISTATO IL .....

"Monte Aribaldo" Dolcetto d'Alba DOC 2023

2023

## Il buon Dolcetto dei Marchesi



Monte Aribaldo è il Dolcetto d'Alba Doc proposto da Marchesi di Grésy. Un vino schietto e piacevole, immediato e beverino. Un vino che non richiede un'occasione speciale per essere stappato. Basta aver voglia di gratificarsi, di farsi una coccola. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, dopo la fermentazione e la conversione malolattica, il vino viene lasciato maturare velocemente in vasche di cemento per un periodo di circa cinque mesi. Il risultato è un vino super fresco, caratterizzato da un bel colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso e persistente, dominato da note di frutta rossa e nera, con la fragola, la ciliegia, il ribes e la confettura di mirtillo. Si può riscontrare, inoltre, una leggera nota erbacea che contribuisce a renderlo ancora più fresco. In bocca è asciutto e armonico, di buona struttura, con una piacevole nota di mandorla leggermente amarognola sul finale.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. Basterebbe il nome per mettere una certa soggezione. Qui, infatti, siamo di fronte alla vera nobiltà del vino piemontese. Una storia lunghissima che affonda le sue radici addirittura alla fine del 18esimo secolo quando alla casata dei Grésy viene donata la tenuta di Martinenga. Da lì in avanti, la storia dell'azienda racconta di matrimoni, acquisizioni e tanta, tanta, passione per il territorio. L'attuale cantina Marchesi di Grésy venne fondata ufficialmente nel 1973. Venne creata per produrre vino a partire dalle uve della Tenuta Cisa Asinari, già proprietà di famiglia. Oggi al gruppo fanno capo quattro tenute distinte, anche se la principale resta quella di Martinenga, nel cuore del Barbaresco. Le altre sono quelle di Monte Aribaldo, a Treiso, di La Serra, a Cassine, e di Monte Colombo, sempre adiacente a La Serra. Oggi l'azienda può contare su un totale di circa 45 ettari di vigneti, distribuiti nelle diverse tenute delle Langhe e del Monferrato. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale sono due punti fissi dell'intera produzione.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>La Vigna</b>             |  |
| <b>Terreno</b>              | Sabbioso   |
| <b>Esposizione</b>          | Est  |
| <b>Allevamento</b>          | Guyot  |
| <b>Densità imp. Il Vino</b> |  |
| <b>Tipologia</b>            | Vino rosso fermo   |
| <b>Provenienza</b>          | Piemonte   |
| <b>Uve</b>                  | DOLCETTO 100%  |
| <b>Gradazione</b>           | 13,5% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b>       | 16 gradi   |
| <b>Quando Berlo</b>         | entro 5 anni   |
| <b>Abbinamento</b>          | Ideale con antipasti locali come battuta di fassona e vitello tonnato, ma anche con pasta fatta in casa, secondi piatti di media struttura, pane e salame e pizza.   |
| <b>Vinificazione</b>        | Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei o sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.  |
| <b>Sensazioni</b>           | Colore: Brillante e intenso rosso porpora con riflessi violacei. Profumo: Intenso e persistente, con sentori di ciliegia, ribes, confettura di mirtillo e una leggera nota erbacea. Sapore: Asciutto e armonico, di buona struttura, con una piacevole nota di mandorla leggermente amarognola sul finale. Elegante. |

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821