ACQUISTATO IL .....

"Galluccio" Dolcetto d'Alba DOC 2024 2024

Fresco e vinoso



Galluccio, Dolcetto d'Alba DOC proposto qui da Cascina Boschetti, Azienda Agricola Gombo, è prodotto a partire dalle uve di un vigneto aziendale che si trova a circa 300 metri sul livello del mare, nel comune di Novello, in provincia di Cuneo. Esposizione Sud-Ovest, per garantire una buona insolazione alle uve in fase di maturazione, le piante affondano le radici in un terreno ricco di argilla e calcare, con piu? strati di sabbia. Vendemmia a mano, con rigorosa selezione dei grappoli, questo Dolcetto nasce da una lavorazione tradizionale, con fermentazione a temperatura controllata e macerazione di 5-6 giorni sulle bucce. Nessun passaggio in legno è previsto in questo caso, ma un veloce affinamento in serbatoi di acciaio inox che si protrae fino all'imbottigliamento. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso stupisce piacevolmente per il suo bouquet fresco e vinoso. In bocca, invece, rivela un gusto asciutto, con un'acidita? moderata e un finale leggermente amandorlato. E' il vino della tradizione langarola e come tale va proposto con un abbinamento del territorio. Ottimo, per esempio, con i classici agnolotti di carne. Ma è favoloso anche come accompagnamento a salumi e formaggi.

Questa volta ci troviamo in un luogo semplicemente magico. Cascina Boschetti, infatti, si trova sulla sommità dell'omonima collina che sovrasta i tetti delle case di Barolo e il castello dei Marchesi Falletti dove, giusto per non dimenticare, il vino dei Re ha visto la luce. Dall'azienda si gode di una vista mozzafiato a 360° sulle colline di Langa e sui numerosi castelli che le costellano. La famiglia Gomba possiede questa cascina dal 1991 quando Sergio, quinta generazione di una storica famiglia piemontese, la compera in estate, giusto in tempo per poter affrontare la sua prima vendemmia di lì a pochi mesi. Allora la proprietà comprendeva solo un ettaro di terra e le uve venivano vinificate in una cantina a La Morra. Le prime bottiglie, però, hanno già in etichetta il logo della cascina: una casa sulla collina con tre alberi e il disegno dei filari. E da allora non sono cambiate. Nel 1998 gli ettari diventano 11, mentre nel 2003 parte il progetto di costruzione di una nuova cantina e l'area di imbottigliamento. E anche se nel 2005 gli ettari vitati sono ormai diventati circa venti, Sergio Gomba non è ancora pienamente soddisfatto. Decide infatti di acquistare altri 4 ettari, questa volta nel Roero per produrre gli altri vitigni tipici della regione. Oggi Sergio Gomba produce quasi 200mila bottiglie l'anno, di cui almeno 90mila di Barolo. Ma alla Cascina Boschetti si mantengono sempre i piedi ben piantati a terra, nel pieno rispetto del motto piemontese: "Esageruma nen", non esageriamo.

La Vigna

Terreno	terreno argilloso e calcareo con più strati di sabbia
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	DOLCETTO 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 5-6 giorni sulle bucce. Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento, breve affinamento in bottiglia
Sensazioni	Gusto asciutto, con acidità moderata, leggermente amandorlato

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