ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba DOC 2024 2024

Il vino dei contadini piemontesi



Se la Barbera è il vitigno più coltivato del Piemonte, e il Nebbiolo è quello che molti considerano il più nobile, è senza dubbio il Dolcetto quello che i contadini piemontesi portano da sempre sulle loro tavole. Vino storico dell'antica tradizione vinicola piemontese, in questa versione proposta da Prunotto affina in acciaio, per esaltare la fragranza e la vinosità del frutto, tipiche della varietà. 100% Dolcetto raccolto nei vigneti aziendali a perfetta maturazione, all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fase di macerazione dura circa 7 giorni, a temperatura controllata, e successivamente alla fermentazione alcolica viene anche favorita la fermentazione malolattica. Si arriva così al mese di dicembre, momento in cui ha inizio la fase di affinamento in serbatoi di acciaio Inox. Colore rosso rubino vivace, al naso questo Dolcetto rivela il suo carattere vinoso, con note di fiori e frutta matura. In bocca è pieno e armonico, con un piacevole retrogusto di mandorla. Vino semplice ma non banale, questo Dolcetto è il calice perfetto per accompagnare un ricco bollito misto alla piemontese.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

La Vigna

Terreno	calcarei marnosi
Esposizione	Nord
Allevamento	controspalliera con potatura mista (Guyot)
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto D'Alba
Gradazione	12.% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	All’arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in 7 giorni a una temperatura massima di 27-28 °C. La fermentazione malolattica, conclusasi a metà di dicembre, ha preceduto l’affinamento avvenuto in serbatoi inox. Il Dolcetto è stato imbottigliato in primavera.
Sensazioni	Il vino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso è vinoso, caratterizzato da note di fiori e frutta matura. Al palato è pieno e armonico con un piacevole retrogusto di mandorla.

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