



ACQUISTATO IL

"Maicarin" Dolcetto d'Alba DOC 2022

2022

Fresco e fruttato



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno di medio impasto con zone argillose

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.600

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la vendemmia vinificazione in rosso e affinamento in vasche di acciaio

Sensazioni Di colore rosso porpora luminoso. Al naso piacevoli fiori di viola e glicine lasciano spazio a note fruttate di prugna e amarena. Spezie, in particolare pepe nero e noce moscata. Affinato in acciaio, in bocca è pieno, saporito, con tannino ben levigato, finale di frutti rossi e glicine. Perfetto con arrosti di vitello e carne alla griglia. Bevuto fresco accompagna piacevolmente taglieri di salumi e formaggi.

Figlio minore di una regione che basa il suo blasone sulla produzione di grandi vini rossi, il Dolcetto d'Alba DOC è sempre un gran bel calice per tutte le occasioni. Proprio come questo Maicarin, proposto da Pier Paolo Grasso. Un vino che, nella sua linearità, offre un'esperienza autentica e coinvolgente a tutti gli appassionati del buon bere. Situato nel cuore delle Langhe, il comune di Treiso (CN) si trova a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare. Questa zona è rinomata per i suoi terreni collinari di medio impasto con zone argillose, ideali per la coltivazione della vite. Le Langhe, patrimonio dell'UNESCO, sono celebri per i loro paesaggi mozzafiato e per la produzione di vini di alta qualità. Il Dolcetto, in particolare, è un vitigno autoctono a bacca nera, apprezzato per la sua capacità di produrre vini freschi e fruttati. Nonostante il nome possa suggerire una certa dolcezza, il Dolcetto è in realtà un vino secco, caratterizzato da tannini delicati e un'acidità contenuta. Dopo la vendemmia le uve vengono sottoposte a vinificazione in rosso, seguita da un semplice affinamento in vasche di acciaio. Alla vista, "Maicarin" si presenta di un colore rosso porpora luminoso. Al naso, emergono piacevoli sentori floreali di viola e glicine, seguiti da note fruttate di prugna e amarena. Si percepiscono anche sfumature speziate, in particolare pepe nero e noce moscata. In bocca è pieno e saporito, con tannini ben levigati e un finale che richiama i frutti rossi e le glicine. Questo Dolcetto si abbina bene ad arrosti di vitello e carni alla griglia. Servito leggermente fresco, può accompagnare con soddisfazione anche taglieri di salumi e formaggi, rendendolo versatile sia per pasti strutturati che per aperitivi informali.

L'azienda vitivinicola Pier Paolo Grasso si trova a Neive, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, una delle zone più prestigiose d'Italia per la produzione di vini di alta qualità. Pier Paolo, fondatore e attuale proprietario, nasce in una famiglia con una forte tradizione vitivinicola e fin da piccolo si dedica all'agricoltura e in particolare alla coltivazione della vite. Dopo aver maturato una solida esperienza nel settore, nel 2000 fonda la sua azienda. La filosofia è quella di produrre vini di alta qualità, che siano espressione del territorio e della passione per la viticoltura. L'azienda è guidata, oltre che da Pier Paolo, anche da sua moglie Sara. Insieme formano un grande squadra e curano ogni dettaglio della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Nella gamma di vini prodotti spiccano il Barbaresco DOCG La Fenice, il Barbaresco DOCG Ca' Grossa e il Barbaresco Riserva DOCG Piccola Emma. Tutti prodotti con uve - di qualità - coltivate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

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