



ACQUISTATO IL .....

"Bric del Salto" Dolcetto d'Alba DOC 2025

2025



## Biologico, vinificato in acciaio, senza filtrazioni

Un tempo, nelle Langhe, il vino quotidiano delle grandi occasioni familiari non era il Barolo, ma il Dolcetto. Sottimano ne riprende l'eredità più autentica con il suo Bric del Salto, un rosso brillante che restituisce al vitigno la dignità d'un tempo. Ci troviamo a Neive, uno dei borghi più affascinanti della Langa piemontese. Storicamente, il Dolcetto era considerato una vera e propria moneta di scambio tra i contadini locali e i commercianti della Liguria. I vignaioli scambiavano le brente di vino con olio d'oliva e acciughe, dando vita a piatti tradizionali come la bagna cauda. Le uve di questa etichetta provengono da tre cru storiche dell'azienda: Cottà, Basarin e San Cristoforo. Qui le vigne affondano le radici in suoli ideali per conferire mineralità e grande freschezza. Dolcetto in purezza, nell'interpretazione della cantina Sottimano il vitigno acquista una struttura insospettabile e una grazia fuori dal comune. Le uve sono coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica. In cantina si segue una filosofia rigorosa e senza scorciatoie. La fermentazione alcolica avviene in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Segue una lunga macerazione sulle bucce che si protrae per circa tre settimane. Il vino completa la fermentazione malolattica e affina esclusivamente in vasche di acciaio inox per circa sei mesi. Non si effettua alcuna chiarifica né filtrazione prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino brillante con sfumature luminose, al naso emergono profumi di amarena, mirtillo e bacche di ginepro, affiancati da note di violetta e spezie fini. In bocca è fresco e setoso. La trama tannica è ben levigata e sorregge un sorso pieno di frutto. Il finale è pulito, lungo e con un piacevole ricordo di mandorla. Gli agnolotti del plin al sugo d'arrosto sono un abbinamento ideale, come anche il coniglio al forno o, per chi ama la semplicità, anche un gustoso tagliere di salumi tradizionali e formaggi a media stagionatura.

Nel cuore delle Langhe, a Neive, si trova l'Azienda Agricola Sottimano. La sua storia inizia nel 1969 quando Rino Sottimano, al termine degli studi e spinto da un legame viscerale con la terra, acquista il primo appezzamento nel Cru Cottà. Insieme alla moglie Anna, Rino getta le basi di un'avventura familiare che nel tempo si è trasformata in un punto di riferimento per chiunque cerchi la massima espressione del Barbaresco. Oggi la gestione è affidata al figlio Andrea, enologo di talento, affiancato dalla sorella Elena e dalla famiglia, che continuano a preservare quella visione artigianale e pura che ha reso celebre la cantina. Oggi l'azienda può contare su circa 18 ettari di vigneto, distribuiti sapientemente tra alcune delle colline più vocate e prestigiose della denominazione. Tra i comuni di Neive e Treiso nascono i cinque leggendari cru dell'azienda: Cottà, Currà, Fausoni, Basarin e Pajore. Ogni singolo appezzamento gode di una propria identità pedoclimatica che si rispecchia fedelmente nel calice. Gran parte delle viti è stata impiantata tra gli anni '70 e '80. Si tratta quindi di impianti maturi e con radici profonde, capaci di estrarre dal suolo calcareo e argilloso la più sottile mineralità. La vinificazione è condotta secondo i principi della viticoltura biologica, escludendo l'uso di pesticidi e diserbanti chimici.

### La Vigna

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| <b>Terreno</b>      | Calcareo e Argilloso |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-Ovest            |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                |
| <b>Densità imp.</b> | 5000                 |

### Il Vino

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino rosso fermo |
| <b>Provenienza</b> | Piemonte         |
| <b>Uve</b>         | Dolcetto 100%    |

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Primi piatti

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce è seguita da fermentazione malolattica spontanea, completata in acciaio inox.

**Sensazioni** Il rosso rubino del Dolcetto d'Alba Bric del Salto si presenta con sfumature brillanti. Al naso note di amarena e bacche di ginepro che si fondono in una cornice fresca e setosa al palato, aiutando quest'uno a guadagnare complessità nell'invecchiamento. Il suo profilo e struttura sono segnati da un apprezzabile amaro, che viene bilanciato dalla freschezza, proteggendo la delicatezza e la fragilità delle uve Dolcetto.

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