



ACQUISTATO IL .....

Dogliani Superiore DOCG "Allagiornata 474"

2011



Svinando

## Il più amichevole dei vini piemontesi

'Siamo Dolcetto': questo è il motto di Clavesana, questo è l'orgoglio per un vino che ha da sempre distinto questa zona. Il 474 è uno dei gioielli di Clavesana. Il vitigno è il dolcetto, che sulle alte colline di Clavesana si arricchisce di struttura e profumi spiccati, regalandoci un vino da tutto pasto fonte di grande soddisfazione.

Clavesana è un piccolo comune abbarbicato sulle colline piemontesi in provincia di Cuneo, qui dove il Dolcetto è di casa. Il vigneto 474, impiantato nel 1990, sorge poco distante, presso il Comune di Bastia Mondovì, ed è assegnato a Marco Beccaria, uno dei 350 coviticoltori in Clavesana. Il suolo del vigneto 474 non è molto profondo, in molti punti meno di 1 metro, con zone in cui è possibile trovare strati di marna che non permettono alle radici di andare in profondità. Questi terreni vengono definiti localmente "terre bianche" e sono zone molto adatte alla coltura del Dolcetto, che differiscono dalle "terre rosse", troppo fertili e fredde, destinate ad altre varietà e colture. Il nome di questa selezione, "AllaGiornata", deriva dalla Giornata piemontese, antica unità di misura che corrisponde a 3.810 m<sup>2</sup>, ovvero la quantità di terreno arabile mediamente con una coppia di buoi in una giornata. Marco Beccaria coltiva 5,5 delle 1.400 Giornate totali (poco più di due ettari su circa 500 totali).

Sull'etichetta sono indicate anche le coordinate cartesiane delle Giornate che sono nella bottiglia: inserendole in Google Earth, è possibile fare un viaggio istantaneo tra i filari di Dolcetto da cui nasce questo splendido Dogliani.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	?Terre bianche? argillose-marnose
<b>Esposizione</b>	Sud, 470-490 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

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

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Ottimo per i prossimi 2 anni

**Abbinamento** Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti, piatti a base di carne bianca e rossa

**Vinificazione** Vinificazione in vasca di cemento. La scelta della vasca in cemento di piccola capacità permette durante le fasi fermentative di non raggiungere mai temperature superiori ai 30°C. In base all'annata e quindi alla qualità dell'uva viene modulata la macerazione sulle bucce e la frequenza dei rimontaggi, operazioni che solitamente dopo 8-10 giorni terminano dando avvio alle successive fasi di vinificazione ed affinamento e permettendo al Dogliani DOCG di ottenere la menzione Superiore. Il vino imbottigliato permane per circa un anno all'interno della barrique.

**Sensazioni** Colore rosso rubino con riflessi violacei; note di frutti di bosco e sentori balsamici; in bocca è caldo, di buona acidità e persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.