ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba DOC 2013

Il rosso più simpatico delle Langhe

Miroslav Lekes si è innamorato dei vini delle Langhe. Quando nel 2010 ha deciso di fondare la sua azienda agricola a Monforte d'Alba, ristrutturando una vecchia cantina del 1867, ha deciso di chiamarla semplicemente così: Réva, che in ceco, la sua lingua madre, significa uva. Assaggiamo oggi il Dolcetto d'Alba DOC 2013.

Sulla (bella) etichetta del Dolcetto Réva troneggia il profilo di un capricorno: "in inverno, quando il sole è in Capricorno, si possono a volte scoprire impronte di zoccoli in vigna. I vecchi vignaioli credono che sia il dio Pan in persona a far visita alle loro vigne e la dove è passato il Capricorno i grappoli sono più dolci. Anche se questa è solo una leggenda, se segui sulle colline il Capricorno puoi scoprire il gusto divino del Dolcetto." Seguiamo il Capricorno e scopriamo un Dolcetto fresco e leggero, con i profumi tipici di frutta rossa (ciliegia e mora) che annunciano un sorso disteso e leggero, diretto, equilibrato. Niente niente male! I cinque ettari di vigneto di proprietà di Réva si trovano nella piccola valle di San Sebastiano, a Monforte d'Alba, e sono coltivati con le varietà tipiche della zona, privilegiando le uve a bacca rossa: barbera, nebbiolo e dolcetto. Ultimamente, dopo il riuscito esperimento con lo spumante Viola, a base chardonnay, la cantina ha deciso di puntare più forte anche sulle varietà a bacca bianca, con il sauvignon (non ancora in produzione). Oltre al Dolcetto Réva produce Barolo DOCG, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC (anche Superiore), Roero Arneis DOCG e il metodo classico Viola. Il Dolcetto, particolarmente apprezzato da Miroslav, dà anche il nome al ristorante della Tenuta, che volendo offre la possibilità di pernottare in una delle 6 stanze dell'albergo e rilassarsi presso la spa o la piscina vista vigneti. Insomma, nella vita c'è sicuramente di peggio…

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Ovest, 340 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, secondi di carne, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Le uve fermentano con macerazione a temperatura controllata fino a 10 giorni. Il vino rimane in affinamento nelle vasche in acciaio per circa 6 mesi ed un ulteriore mese in bottiglia prima della messa in commercio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso leggiadro, che si sviluppa sulle classiche note di frutta rossa, con ricordi di ciliegia e mora; bocca diretta e beverina, ottimo equilibrio tra corpo e tannini

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821