ACQUISTATO IL .....

Dolcetto Alba DOC Le Coste 2022



Bentornato Dolcetto

Il Dolcetto sta vivendo una seconda gioventù. Un vino profondamente legato al suo territorio, da sempre protagonista sulle tavole dei piemontesi, oggi il Dolcetto sta finalmente riprendendo il suo meritato posto nelle cantine di molti appassionati. Anche grazie a vini come questo Dolcetto d'Alba Le Coste di Michele Chiarlo, che incarna perfettamente l'espressione giovane e dinamica di questo vitigno. Nel calice si presenta di un bel colore tra il rubino acceso e il violaceo. Al naso rivela note di grande finezza, con riconoscimenti che vanno dal vinoso al floreale. In bocca è di corpo leggero, beverino e scorrevole. Un vino che si degusta con piacere, facile da abbinare e che difficilmente rimane nella bottiglia a fine cena. Dotato di una grande freschezza è un vino che sorprende anche per la sua piacevole lunghezza gustativa.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	calcarea
Esposizione	Nord - Ovest, 250/350m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	dolcetto
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	tagliolini al ragu
Vinificazione	macerazione sulle bucce 15 giorni
Sensazioni	frutta rossa

© 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