ACQUISTATO IL .....

Dolcetto D'Alba DOC 2020

Il Dolcetto che viene dalle colline del Barolo

Ogni collina, così come ogni vigneto, produce un tipico Dolcetto, con caratteristiche proprie e facilmente riconoscibili. I suoli delle Langhe, così ricchi di minerali, donano quindi a questo Dolcetto struttura e corpo, con profumi e sapori intensi e ricchi. I vigneti da cui provengono le uve si trovano a Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Barolo, Monforte d'Alba e La Morra. Nomi che hanno un che di "mitico" per i tanti appassionati di vini piemontesi (e non solo). La vinificazione è semplice ma rigorosa e l'affinamento avviene in recipienti di acciaio per mantenerne la freschezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con sfumature violacee. I profumi sono delicati e floreali, ma allo stesso tempo intensi, ampi e persistenti. In bocca si rivela fresco, piacevolmente fruttato e complesso, asciutto e armonico. Si fa apprezzare, in particolare, il tannino super fine.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna

Terreno	Calcareo, Argilloso
Esposizione	Ovest, Sud-Ovest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot tradizionale
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Pronto
Abbinamento	Salumi poco speziati e formaggi freschi
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, maturazione 6 mesi in vasche di acciaio e successivo affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso con sfumature violette, profumi delicati, e floreali. SApore fresco, fruttato, pieno, asciutto e armonico

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. 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