ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba DOC 2022 2022

Tutto il buono del Dolcetto di Langa



Ma quante soddisfazioni può dare un buon Dolcetto tradizionale. E' buono il Barolo, questo è certo. E' intrigante la Barbera, non c'è dubbio. Ma se da sempre i contadini di Langa mettono in tavola una bottiglia di Dolcetto per i propri pranzi e le cene un motivo ci sarà. E' questo, infatti, il vino più facile da sposare a qualunque menù. Con il giusto corpo e la freschezza del caso. Ma senza spigoli. Senza eccessi. Non fa eccezione questo Dolcetto proposto da Franco Boasso. Nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali e lavorate nel giro di poche ore dalla vendemmia. Pigiadiraspatura soffice e macerazione di 10 giorni intervallati da diversi rimontaggi per favorire l'estrazione di colore e tannini. Poi, dopo la svinatura e la conversione malolattica, il vino viene lasciato in acciaio per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Il risultato è un rosso fresco e pronto da bere. Vivace nel colore e caratterizzato da un ampio bouquet di profumi che giocano sulle note di frutta rossa e mosto. In bocca è elegante e piacevole. Perfetto compagno di molte preparazioni, dai primi saporiti agli arrosti della domenica, serviti con le patate al forno. Buono sempre.

Franco Boasso è il titolare dell'Azienda Agricola Gabutti. Una storia come ce ne sono tante in Langa, fatta di lavoro e tanta passione. L'azienda nasce all'inizio degli anni 70, quando la famiglia Boasso inizia a vinificare in proprio le uve prodotte nei loro vigneti. Del resto la materia prima di assoluta qualità non manca, dato che il nome, Gabutti, richiama quello di una delle zone più vocate per la produzione del vino Barolo, già classificata da Renato Ratti come sottozona di prima categoria. Oggi l'azienda, che resta rigorosamente a conduzione famigliare, può contare su un vigneto di circa 4 ettari e mezzo, tutti di proprietà e suddivisi, oltre che nella sottozona Gabutti, anche in quella di Meriame e di Margheria.

La Vigna

Terreno	clacareo argilloso
Esposizione	Nord-Est
Allevamento	Spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % DOLCETTO
Gradazione	14.50% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pigiadiraspatura soffice con macerazione di 10 gg con le bucce in cui si effettuano rimontaggi tre volte al giorno . Dopo la svinatara due travasi a distanza di 5 giorni e fermentazione malolattica in acciaio. Il vino rimane in acciaio per 6 mesi prima della preparazione all'imbottigliamento.
Sensazioni	VINO GIOVANE, COLORE ROSSO VIOLACEO, PROFUMO FRUTTATO VINOSO, ELEGANTE FINE PIACEVOLE

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821