

DOLCETTO D'ALBA DOC ALDO



Il Dolcetto ha creato la storia della viticoltura di Langa, è la radice da cui tutto è partito, proprio come nostro nonno **Aldo** è la nostra radice di vita, di famiglia e di azienda

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) esposti a est e ovest.
Altitudine 300 m s.l.m..

VITIGNO

Dolcetto

VINIFICAZIONE

Pigiama e diraspiano l'uva appena raccolta.
La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 24°-25°C. Dopo circa una settimana effettuiamo la svinatura.
La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio.
Stabilizzazione a freddo. Imbottigliamo ad aprile per proseguire l'affinamento in bottiglia per circa 9 mesi.

QUANDO

Non c'è niente di meglio che bere un calice che sa ancora di mosto in fermentazione.
Buono subito, ma se avete pazienza 2 o 3 anni propone evoluzioni interessanti.

ABBINAMENTO CLASSICO

Con il pane e il salame crudo sfiorate la perfezione.
Due tra gli antipasti piemontesi per eccellenza sono i suoi compagni ideali: il vitello tonnato e le acciughe al verde.
Grandi classici per grandi soddisfazioni.



VIGNETI E TERRENO

4 ettari: età media 25 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)



VENDEMMIA

Manuale nella seconda decade di settembre



PRESENTAZIONE

Formati disponibili: lt 0.75 e lt 1.5
Alcool 12,5%-13,5% vol.



Rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e fragrante con sentori di fruttato in cui riconoscere prugna e ciliegia.
Caratteristico sapore secco e asciutto, delicatamente amarognolo.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C.
Bevetelo a circa 14°-16° C, servito in un calice piuttosto rotondeggiante, per permettere di apprezzare il colore limpido, una buona ossigenazione e la liberazione dei profumi.



ABBINAMENTO CURIOSO

Con le lumache al forno o in guazzetto.
Un colorato pad thai vi sorprenderà per come sia un abbinamento ideale. Un consiglio: scolate dei ravioli fumanti e copriteli con il Dolcetto... cucchiaino alla mano e godetevi.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

