

Dario e Stefania Stroppiana



Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri

DOLCETTO D'ALBA

VITIGNO: Dolcetto 100 %

TERRENO: calcareo con arenaria

VIGNETI: località Bussia di Monforte d'Alba

ESPOSIZIONE VIGNETO: Est/Ovest

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1980, 1990

RESA PER ETTARO: 50-60 quintali

VINIFICAZIONE: si vendemmia a metà settembre e si attua una pigiatura soffice. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Almeno 4 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rubino con riflessi violacei e i tannini.

AFFINAMENTO: a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Qui avviene anche la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato col caldo nell'estate e può entrare in commercio dopo un ulteriore mese di affinamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5/14% vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 7500 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone.

GUSTO: in bocca il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti alcoliche, acide e tanniche, finale piacevolmente morbido e persistente con gradevole retrogusto.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: si abbina con piatti come Taglierini ai fegatini, Agnolotti al pin, coniglio al civet e cacciagione di piuma. Piacevolissimo anche l'accostamento con formaggi di un certo grado di stagionatura, ad es. robiola e raschera.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

