

Prunotto - Dolcetto d'Alba



Dolcetto d'Alba

Provenienza e suolo: Vigneti delle zone di Barbaresco, Treiso, Alba e Monforte.

Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso

Note degustative: Colore rosso rubino vivace. Profumo vinoso che ricorda fiori e frutta matura. Classico vino Piemontese da tutto pasto, si abbina benissimo ad antipasti e formaggi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° C, fra il primo ed il terzo anno dalla vendemmia.

C

lima: L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione. La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.

Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico.

Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità sostenuta.

Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

Vinificazione:

Le uve si presentano molto sane e con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). Dopo pigiatura e diraspatura, l'uva ha raggiunto una temperatura massima di 27°-28° C., con una macerazione di 7 giorni. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà di dicembre, il vino si è affinato per alcuni mesi in serbatoi inox ed in primavera è stato imbottigliato.

