

DOLCETTO DEL MONFERRATO D.O.C.

Vendemmia 2018

CASALE'

Varietà: 85% Dolcetto, 15% Shiraz

Note storiche: L'etimologia del nome Dolcetto viene fatta risalire al termine piemontese "duset" o "dosset". Tale parola è utilizzata per indicare sia le morbide colline in cui questa varietà ha trovato qui il suo habitat ideale, ma potrebbe anche fare riferimento a due caratteristiche che spiccano quando questo vino si compara alle altre varietà autoctone quali Nebbiolo, Freisa e Barbera: la bassa acidità e la morbidezza.

Vigneti e terroir: il vigneto è posto nella zona ritenuta da tutti i viticoltori del paese la miglior terra da vino della zona, denominata *Casaletto*. Con esposizione in pieno sud, il vigneto conta ormai *40 anni* dal suo impianto.

Potatura: corta (6-8 gemme), per estrarre dal vigneto la qualità maggiore che può si può ottenere in questa terra straordinaria.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo

Note sensoriali: gusto piacevole, poco acido, asciutto e tannico, di piccoli frutti rossi, mora e prugna, con un accenno speziato e un finale di mandorla amara.

Abbinamenti: come vino popolare, tradizionale e quotidiano compagno dei pasti dei Piemontesi, il Dolcetto è perfetto in una tavola in cui si consumano i prodotti tipici di queste terre e di queste tradizioni. Ottimo con gli antipasti di verdure e con i salumi, ideale per accompagnare le carni di vitello o manzo, non è da meno con i risotti, i funghi, le minestre di legumi.

Invecchiamento: non si presta bene all'invecchiamento, vino da bere entro un paio di anni.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



*“Che vita è quella di chi non ha vino?
Questo fu creato per la gioia degli uomini”*

Sacra Bibbia, Sir 31,27