

# Vigliani



## Dolcetto d'Alba

Denominazione di origine controllata

**Anno di produzione:** 2010

**Bottiglie prodotte:** circa 3.000

**Uscita sul mercato:** maggio 2010

**Area di produzione:** Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte

**Comune:** Monforte d'Alba (CN) - Italia

**Altezza s.l.m.:** circa 300 m.

**Esposizione solare:** sud-est

**Terreno:** argilla 38,5%, limo 42,5%, sabbia 19%, PH 10

**Vitigno:** dolcetto in purezza

**Sottovarietà:** dolcetto

**Cloni:** CVT 8, CVT CN 22 e vecchi cloni di selezione massale con raspo e piccolo in fase di maturazione rossi

**Portainnesti:** Kober 5BB, S.O.4, 1103 Paulsen

**Superficie:** circa 0,6 ettari

**Ceppi per ettaro:** 5.600

**Resa per ettaro:** 70 quintali di uva

**Tipo di allevamento:** contropalliera con potatura a guyot corta

**Vinificazione e affinamento:** si inizia con la macerazione con le bucce in vasche di acciaio con il controllo della temperatura per cinque giorni. A seguito della svinatura, nei quindici giorni successivi, si conclude la fermentazione alcolica e quella malolattica in acciaio. Sempre in vasi di acciaio il vino si affina per circa nove mesi e con il solo ausilio dei travasi si purifica dai residui solidi. Infine, il vino è imbottigliato senza filtrazioni nel mese di luglio e riposa per tre mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

**Caratteristiche di degustazione:** di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, si apre al naso con profumi freschi e fruttati di violetta e mirtillo e note vellutate di mandorla. In bocca esprime piacevolezza e armonia, unite a una delicata nota di mandorla sul finale. Pur essendo vino da consumarsi giovane, non teme alcuni anni di invecchiamento.

**Temperatura consigliata:** 15°-16°

**Gradazione alcolica:** 12,85% vol.

**Estratto netto g/l:** 27,4

**Acidità g/l:** 5,61

## Simone Scaletta

Viticoltore in Manzoni di Monforte d'Alba - Italia

Località Manzoni, 61 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia

mob. 0039 348/4912733 - e-mail: [viniscaletta@alice.it](mailto:viniscaletta@alice.it)

[www.simonescaletta.it](http://www.simonescaletta.it)