

Vigliani

Dolcetto d'Alba

Denominazione di origine controllata

Anno di produzione: 2013

Bottiglie prodotte: circa 3.377

Uscita in commercio: maggio 2014

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: Michet 70%, Lampia 30%

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 0,850 ettari

Ceppi per ettaro: 5.600

Resa per ettaro: 70 quintali di uva

Tipo di allevamento: controspalliera 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 traversi 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 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: 12,30 % by vol.

Estratto netto g/l: 26,10

Acidità g/l: 5,88

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

www.simonescaletta.it