

Dolcetto d'Alba DOC

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 1,4482 ha

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 280 m.

Terreno: limoso- sabbioso

Tessitura: sabbia 33%, limo 44%, argilla 23%

Vitigno: Dolcetto

Portainnesto: 420 A, K5BB, SO4

Forma di allevamento: contropalliera

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,7 m.

Densità: 4.630 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Il nome Dolcetto deriva dal nostro dialetto "ducet" (piccolo dosso) perché normalmente era coltivato nella parte più bassa della collina dove le pendenze sono più dolci.

Il terreno di questo vigneto nel comune di Barolo è soffice e sabbioso. I vini che ne prendono origine sono sempre molto eleganti al profumo, fruttati e di buona complessità. Anche nelle annate piovose in questo vigneto si riesce sempre ad avere una buona qualità delle uve, grazie all'alta percentuale di sabbia di cui è costituito il terreno e all'alto potere drenante che ne deriva.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Per l'uva Dolcetto nel comune di Barolo l'epoca della raccolta è compresa tra l'otto e il quindici Settembre. Giunta alla cantina viene diraspata, pigiata e avviata alla successiva fermentazione a una temperatura che non supera i 26°C. Dopo circa 7 giorni il vino così ottenuto viene separato dalle bucce e mantenuto a 18° C favorendo così la fermentazione malolattica. Terminata anche quest'ultima, il vino rimarrà in stoccaggio dentro vasche di acciaio e cemento fino all'imbottigliamento (mese di Aprile), qui sosterrà ancora per un mese prima della commercializzazione.

COME CONSUMARLO

Al palato si presenta con un leggero retrogusto amarognolo (mandorla amara), tipico del Dolcetto di queste zone; il colore è violaceo, molto vivace. Il Dolcetto è il vino della "tavola quotidiana" che meglio ha saputo radicarsi nel cuore dei piemontesi. Si abbina infatti con grande duttilità alla complessa cucina della nostra regione, dagli antipasti fino al dolce. Si può ben conservare per alcuni anni anche se con il tempo va perdendo la caratteristica che meglio lo individua: la freschezza.

