

ROCCHHE DI MANGO

DOLCETTO D'ALBA

Nome Completo	Rocche di Mango Dolcetto d'Alba
Denominazione	Dolcetto d'Alba DOC
Annata	2020
Vitigno	Dolcetto 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Rosso
Corpo	Medio
Profumo	Frutti rossi, ribes, prugna e amarena. A tratti, note di gelatine gombose alla violetta e alla liquirizia
Gusto	Elegante, equilibrato, complesso, armonico e dai tannini morbidi, con un'ottima persistenza
Temperatura di servizio	16/18 °C
Momento per degustarlo	Perfetto per aperitivo o happy hour ma anche a tutto pasto, vino dell'amicizia
Abbinamento	Si sposa perfettamente con piatti di carne, salumi e formaggi
Solfiti	Contiene solfiti





ROCCHHE DI MANGO

DOLCETTO D'ALBA

Vitigno e vigna

100% Dolcetto. Il vigneto è esposto a sud, su una collina ricca di sole. Terreno medio, impasto con zone argillose.

Affinamento

L'uva viene raccolta a mano selezionando solo i grappoli migliori, mantenendo integro il frutto. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pigia-diraspate in modo soffice all'interno di un tino in acciaio inox. Lentamente, inizia la fermentazione alcolica con macerazione, trasformando il mosto in vino in circa una settimana. Al termine della fermentazione alcolica, lasciamo affinare il "vino nuovo" in vasche di acciaio. Questo permetterà ai caratteristici profumi del Dolcetto di esprimersi e di ammorbidire i suoi tannini. Viene imbottigliato in tarda primavera, per poi uscire sul mercato in estate.

Note di degustazione

Colore rosso rubino e porpora luminoso.

All'olfatto, si presenta con note di fiori di viola e glicine lasciando spazio a quelle fruttate di prugna e amarena, spezie, pepe nero e noce moscata.

Al palato risulta pieno, sapido, con tannino ben levigato e sorprende un finale di frutti rossi.

Adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti

A tutto pasto, perfetto con arrostiti di vitello e carne alla griglia, nei lunghi pomeriggi estivi, bevuto fresco accompagna piacevolmente taglieri di salumi e formaggi della tradizione piemontese.

Dolcetto d'Alba DOC

La storia del Dolcetto D'Alba ha origini antichissime che risalgono addirittura a prima del '500. Si tratta di un vitigno autoctono della zona del basso piemontese. Il suo nome deriva dal piemontese "duset" (o piccolo dolce) non si riferisce tanto al gusto del vino quanto ai chicchi d'uva utilizzati che, una volta maturati, divengono succulenti e poco acidi tanto da essere consumati anche come uva da tavola.

Consigli di degustazione

Suggerimenti Per gustarlo al meglio, lasciare "respirare" il vino almeno 15-30 minuti prima di servirlo.

Bicchiere Calice apertura media, ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi.

Quando berlo Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina (3-4 anni).