

DOLCETTO D'ALBA DOC · CIABOT



Il Dolcetto, **AUTENTICO PUROSANGUE PIEMONTESE**, ha una vasta area di produzione. Sono sette le D.O.P. piemontesi e quantitativamente quella di Alba è la maggiore. Ogni collina produce un vino con **CARATTERISTICHE DIFFERENZIATE** e facilmente **INDIVIDUABILI**.

Il nome deriva **DAL DIALETTO "DUSS"**, dolce. L'uva è caratterizzata da una sensazione dolce data da una **BASSA ACIDITÀ** e un buon **CONTENUTO ZUCCHERINO**. Era tradizione **CONSERVARE L'UVA** e consumarla nei mesi successivi **COME DOLCE E GRADEVOLE INTEGRATORE** alimentare, ma la vocazione di questo vitigno è enoica, considerandolo il **VINO QUOTIDIANO PER ECCELLENZA**.

Coltivato in zone ben vocate e con opportune tecniche, come il **DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI**, giunge a maturazione verso metà settembre. La **VINIFICAZIONE** è **TRADIZIONALE**, stando attenti a **NON PROLUNGARE LA MACERAZIONE** per evitare l'estrazione di sostanze indesiderate e dai gusti anomali.

Il colore è **IMPENETRABILE - ROSSO RUBINO** con riflessi **VIOLACEI**; al naso dona intensi profumi **FRUTTATI** avvolti dall'intrigante **AMMANDORLATO VARIETALE**; in bocca risulta molto **GUSTOSO** e denso grazie alla sua **RICCHEZZA DI CORPO** ben supportata dalla **DOLCEZZA DEI TANNINI**.



VITIGNI:	Dolcetto
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	63 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	legno e acciaio inox per 6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	2 mesi
GRADAZIONE:	13 - 13,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	26 - 28 g/l
PH:	3,5 - 3,6
ACIDITÀ:	5,2 - 5,4 g/l

ABBINAMENTI

Accompagna sia i primi che i secondi, sia i formaggi che i salumi e questo gli permette di essere sempre presente in tavola in qualunque momento della giornata. Sono ormai leggendarie le colazioni dei nostri "vecchi" che erano soliti iniziare la giornata "bagnando nell'olio", mangiando grosse fette di pane, gustando formaggi, salumi e, al posto del caffè, un buon bicchiere di Dolcetto.