

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Selezioni Varietali



“ Se la gente sapesse quanto il Dolcetto è buono, digeribile, umanizzante, lo berrebbe tutti i giorni. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Il Dolcetto è una varietà delicata, che richiede la giusta esposizione, cure e attenzioni. Per queste ragioni, il Dolcetto di Vajra è coltivato solo in appezzamenti molto vocati. Grande freschezza e inebriante vinosità sono i tratti di questo vino, che ci trasportano e ci riportano ai profumi della vendemmia.

VARIETA': 100% Dolcetto

VIGNETI E TERROIR: Un unico vitigno coltivato in quattro appezzamenti nei comuni di Barolo e Novello. I vecchi ceppi dei vigneti di Vergne donano concentrazione, profondità e saggezza. Il vigneto Ravera, in comune di Novello, con la sua esposizione rivolta a ovest, esprime vini fruttati e di grande morbidezza.

ANNATA: Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell'uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l'8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese. Tutto questo ha portato ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni.

I caldi estivi hanno provocato un calo dell'acidità e un buon accumulo di antociani, ottenendo Dolcetti morbidi e ricchi di colore.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia del Dolcetto avviene nella prima metà di settembre, al riparo dai primi freddi. La raccolta è effettuata manualmente per conservare integri i frutti. La fermentazione dura 7-15 giorni a seconda dell'annata e dell'appezzamento.

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Imbottigliamento in fase di luna calante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Veste violacea brillante. Piccoli frutti rossi, ciliegia marasca, viola e fieno: una gamma aromatica che rimanda alle passeggiate estive in montagna... e all'inebriante vinosità che si respira nelle cantine a settembre. Morbido, aperto al palato ed equilibrato, presenta tannini delicati accompagnati da una fresca acidità.

CURIOSITA': L'etimologia del nome Dolcetto viene fatta risalire al termine piemontese duset o dosset. Tale parola è utilizzata per indicare sia le morbide colline in cui questa varietà ha trovato il suo habitat ideale, ma potrebbe anche fare riferimento a due caratteristiche che spiccano quando questo vino si compara alle altre varietà autoctone quali Nebbiolo, Freisa e Barbera: la bassa acidità e la morbidezza.