



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. *Furèt*

Il nome della varietà Dolcetto deriva dalla dolcezza delle uve, ma in vigna è un vitigno sensibile e in cantina il vino è delicato ed esigente. La prima uva rossa ad essere vendemmiata, ha bisogno di cure e attenzioni particolari. Si dice che il Dolcetto abbia il carattere dei contadini Piemontesi: subito è chiuso e un po' scontroso, ma quando si apre dispensa sorrisi. Così è Furèt, dal piemontese furetto, vino giovane e grintoso, ha il carattere di questo piccolo animale veloce, così come il Dolcetto a raggiungere la maturazione. In questo vino la Villadoria ha cercato la freschezza e la tipicità del vino delle tavole dei vignaioli di una volta.



VITIGNO

Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba, tra cui Madonna di Como, frazione di Alba e Diano d'Alba. Quest'ultima zona è particolarmente vocata per l'uva Dolcetto. La rese per ettaro è di circa 60 ettolitri ed il sistema di allevamento è prevalentemente il Guyot.

VINIFICAZIONE

Il Dolcetto è la prima uva rossa ad essere vendemmiata; raccolta a mano, è diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 10 giorni, con frequenti delastage. Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in profumi. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica, comunque prima della fine dell'anno.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia. Esprime il meglio del suo potenziale nei primi 2 anni di vita. In annate particolarmente favorevoli può continuare la sua evoluzione per 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta spiccati sentori di piccoli frutti rossi, violetta e mandorla. In bocca è vinoso, asciutto e leggermente amarognolo, come tipico di questo vitigno. La sua freschezza ed il suo equilibrio gusto olfattivo lo rendono vino facile e piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12-13% Vol., a seconda dell'annata.