MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

DOLCETTO 100%

GRADO ALCOLICO:

13% VOL

DOLCETTO D'ALBA BOSSÈT

Dolcetto d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Il Dolcetto d'Alba, per esprimere in maniera ottimale le sue qualità, predilige vigneti di buona pendenza formati prevalentemente da terreni calcarei, piuttosto sciolti, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo dà alla vite una vigoria molto modesta e ne esalta le caratteristiche di tipicità.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata rapidamente in cantina in modo da giungervi perfettamente integra. Pigiata e diraspata in modo soffice viene posta a fermentare in fermentini termocondizionati. Segue la macerazione di 5 giorni con svinatura del prodotto non ancora completamente secco, che termina la fermentazione in modo lento e senza il contatto delle bucce, esaltando in questo modo il particolare fruttato.

AFFINAMENTO:

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 20° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia spontaneamente e termina già nel mese di novembre. Il Dolcetto d'Alba Bossèt esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita. Tuttavia, essendo prodotto su un terreno di considerevole struttura, se conservato in luogo idoneo, mantiene inalterate le sue caratteristiche anche per alcuni anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

La particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.