



DOLCETTO D'ALBA DOC "CROÈ"

Croè. In dialetto piemontese significa cadere. L'uva dolcetto, quando è matura, "crùà", cioè cade a terra.

DESCRIZIONE

Sui crinali che risalgono le colline di Alba il vitigno Dolcetto ha trovato da sempre uno dei suoi luoghi di elezione.

E, proprio da queste vigne, nasce il Dolcetto d'Alba, vinificato secondo la tradizione che ne mantiene i tratti caratteristici.

È il vino giovane per le allegre tavolate, dove sa accompagnare con versatilità le portate di un pasto intero. Tuttavia, predilige i piatti di entrata, i salumi cotti e crudi, le paste e le minestre, le carni bianche ed i formaggi di media stagionatura. Al naso ostenta i suoi caratteri giovanili: un colore vivo ed intenso che fa notare i suoi toni rubini e violetti, un profumo fruttato ed esuberante legato ai sentori di ciliegia marasca e di prugna. Un sapore secco, pieno e compatto, che ammorbidisce la sua prestanza in un delicato e tipico retrogusto di mandorla amara.

SCHEDA TECNICA

VIGNETI: Vari vigneti situati sulle colline di Alba

TERRENO: Marnoso

ESPOSIZIONE: Est e sud

VITIGNO: Dolcetto 100%

N. DI CEPPI AD ETTARO: Mediamente 4.000 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Verso la metà di settembre

VINIFICAZIONE: Pigiatura dei grappoli, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox e cemento, macerazione di 5-8 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 6 mesi ai quali seguono 2-4 mesi in bottiglia coricata in cantina interrata.

