

DOLCETTO D'ALBA DOC 2024

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100% DOLCETTO
Vino ottenuto da uve *Dolcetto* della nostra azienda.

Alcool: 12.72 % by vol.
Acidità totale: 5.08 grammi per litro
Estratto non riduttore: 25.8 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 50 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.9 ettari
ALTITUDINE: circa 430/480 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000/6500 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 19 - 29 - 48 anni
VENDEMMIA MANUALE

2024 PRODUZIONE:

3221 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una vendemmia manuale in cassette con la rimozione immediata del raspo, seguita da tre rimontaggi al giorno per la prima settimana. La macerazione dura sei giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in tini di acciaio inox per nove mesi. Imbottigliato nel Settembre 2025.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Dolcetto d'Alba è un vino che si caratterizza per la sua fragranza e freschezza: ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, con un profumo fresco e molto fruttato. Ha un sapore totalmente secco, ricco e armonioso che lascia un aroma persistente di mandorla piccante, sentori di ciliegie stramature, more e toni floreali o di cioccolato. È un vino che conserva il suo sapore secco, così tipico dei vini rossi esaltato dai tannini.

ABBINAMENTI

Il Dolcetto si sposa bene con risotti e primi piatti con sughi di carne, fegato o funghi, così come con carni o verdure in umido e alla griglia.