



DOLCETTO D'ALBA "CIABOT VIGNA"

Il vitigno Dolcetto, autentico purosangue piemontese, ha una vasta area di produzione. Sono ben sette le D.O.C. piemontesi e quantitativamente quella del Dolcetto d'Alba è la maggiore e da ogni collina si produce un vino con caratteristiche differenziate e facilmente individuabili.

Il nome deriva dal dialetto "duss", cioè dolce, infatti l'uva è caratterizzata da una notevole sensazione dolce dovuta ad una bassa acidità e a un buon contenuto zuccherino. Era infatti antica tradizione conservare l'uva e consumarla nei mesi successivi come dolce e gradevole integratore alimentare. Ma la vocazione di questo vitigno è essenzialmente enoica, tale da essere considerato il vino quotidiano per eccellenza.

Coltivato in zone ben vocate (Bric Montersino) e con opportune tecniche tra cui il diradamento dei grappoli, giunge a maturazione verso la metà di settembre. La vinificazione è quella tradizionale, stando ben attenti a non prolungare eccessivamente la macerazione onde evitare l'estrazione di sostanze indesiderate e di gusti anomali.

Il Dolcetto d'Alba "Ciabot Vigna" ha colore impenetrabile rosso rubino con riflessi violacei; al naso dona intensi profumi fruttati avvolti dall'intrigante ammandorlato varietale; in bocca risulta molto gustoso e denso grazie alla sua ricchezza di corpo ben supportata dalla dolcezza dei numerosi tannini.

Scheda tecnica

Vitigno: Dolcetto 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro: 4000

Resa in vino per ettaro: 40hl

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Vendemmia: prima metà di settembre

Affinamento: legno e acciaio inox per 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Gradazione: 12,5-13%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 31 g/l

pH : 3,5

Acidità: 5,3g/l

Abbinamenti: accompagna sia i primi che i secondi, sia i formaggi che i salumi e questo gli permette di essere sempre presente in tavola in qualunque momento della giornata. Sono ormai leggendarie le colazioni dei nostri "vecchi" che erano soliti iniziare la giornata "bagnando nell'olio", mangiando grosse fette di pane, gustando formaggi, salumi e, al posto del caffè, un buon bicchiere di Dolcetto.