



DOLCETTO D'ALBA DOC • CIABOT



Il vitigno **Dolcetto**, autentico purosangue piemontese, ha una vasta area di produzione. Sono ben sette le D.O.P. 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”*** 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.

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: 63hl

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Vendemmia: prima metà di settembre

Affinamento: legno e acciaio inox per 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Gradazione: 13-13,5%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 31 g/l

pH: 3,50-3,60

Acidità: 5,20-5,40g/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 legendarie 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**.

*I Ciabot ovvero piccole costruzioni che un tempo servivano per ricovero attrezzi o come rifugio in casi di mal tempo rappresentano un elemento tipico delle colline di Langa e Roero.