

DOLCETTO D'ALBA DOC



LA POINTE DE DIAMANT

Les deux « diplômes d'honneur » remis à Emilio et Emerito Barberis en 1969, lors du concours du meilleur Dolcetto de Cortemilia, confirment son prestige intact. En 2016, compte tenu de sa culture historique en terrasses, il a obtenu le prestigieux label Slow Food. Le Dolcetto se distingue par son élégance marquée et sa minéralité typique. Il est le fleuron du territoire de Cortemilia.

Cépage : 100 % issu de raisins Dolcetto

Zone de production : Cortemilia (CN)

Exposition géographique : sud-ouest

Type de sol : marneux-sableux

Système de culture : contre-espalier simple avec taille en guyot

Année de plantation : 1972

Période de vendanges : troisième décade de septembre, en fonction du niveau de maturation souhaité

Méthode de récolte : manuelle

Vinification : égrappage-foulage doux sans déchirer les baies ; fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées à température contrôlée (23-25 °C) pendant 6-7 jours. Décuvage et clarification par 2-3 transvasements. Début de la fermentation malolactique naturelle au printemps sans ajout de bactéries.

Durée de vinification et d'affinage : 7-8 mois en cuves d'acier avec batonnages hebdomadaires et 3/6 mois en bouteille

Couleur : rouge rubis intense.

Parfum : bouquet net et persistant, notes de fruits rouges mûrs. Saveur : franc en bouche, avec des notes d'amande, caractérisé par un arrière-goût amer typique de ce vin.

Teneur en alcool : 12,5-13 % vol. selon le millésime.

Accords : vin de tout repas, il se marie bien avec les hors-d'œuvre à base de viande, les entrées et les soupes de légumes. Il est également intéressant de l'associer à des plats à base de poisson.

Température de service : 16-18 °C

Informations techniques : contenu 0,75 cl.

Emballage : cartons de 6 ou 12 bouteilles

