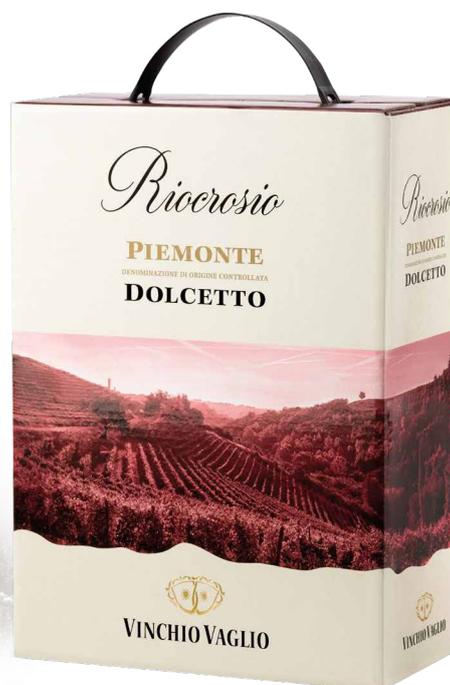


Riocrosio

PIEMONTE
D.O.C.
DOLCETTO



Il Dolcetto, curiosa denominazione per un vino assolutamente secco che deriva però da un'uva gradevolmente dolce, è figlio di uno dei vitigni autoctoni più tipici del Piemonte, assai diffuso con più di una declinazione riconosciuta dai suoi numerosi disciplinari, nelle Langhe e in Monferrato, tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo. Quello vinificato dalla nostra Cantina rientra nel disciplinare della D.O.C. Piemonte e fa riferimento alla fonte "Crosio", dal dialettale "crös" (profondo, scavato), che sgorgava in un profondo fossato ai piedi di Monte del Mare, uno bricco di grande fascino tra Vinchio e Vaglio Serra.

VITIGNO: Dolcetto.

TERRENO: argilloso con lieve presenza di sabbia.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est e ovest.

SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: durante la seconda decade di settembre, la raccolta delle uve avviene, preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione con macerazione dura 6 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre al massimo le sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 26 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino viene poi fatto riposare per circa 3 mesi in vasche d'acciaio e successivamente confezionato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi violacei.

OLFATTO: fruttato intenso, vinoso e fresco con note di aromi terziari che ricordano l'erba tagliata, la menta e l'eucalipto.

GUSTO: sapido, persistente, fresco con note di fresca fienagione sul finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: bollito misto piemontese, risotto alla piemontese, polenta, lumache, carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO