

# RIOCROSIO

PIEMONTE  
DOLCETTO

D.O.C.



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:** Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** durante la seconda decade di settembre, la raccolta delle uve avviene sempre 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 imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora 3 mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo.

## 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:** 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO