



*Figli Luigi Oddero*

## DOLCETTO D'ALBA doc



**VITIGNO:** Dolcetto 100%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** Comune di Serralunga d'Alba, località Collaretto e comune di La Morra. Surì espsoti a sud.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** marne calcaree non molto profonde alternate a strati di sabbia mista ad argilla. Suolo ricco di microelementi, sali di ossido di magnesio e manganese.

**RESA UVA PER ETTARO:** 70 q.li per ettaro con resa in vino del 70%.

**GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA:** 12% vol.  
In certe annate particolari raggiunge la gradazione del 13% vol.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** filari disposti a contropalliera distanziati di 2 metri. Potatura sistema Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'impiego di diserbanti, erbicidi e dissecanti.

**EPOCA DI RACCOLTA:** verso la metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** vendemmia a mano con rigorosa selezione delle uve. Diraspatura, pigiatura e successiva fermentazione alcolica in fermentini termo condizionati, alla temperatura di 25°. Svinatura dopo 7/9 giorni. Induzione immediata della fermentazione malolattica in recipienti di acciaio inox e cemento.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** al fine di mantenere il fruttato caratteristico del vino Dolcetto, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile fino alla primavera. Dopo la messa in bottiglia resta a riposo alcuni mesi prima di essere commercializzato.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** bellissimo colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei. Profumo fresco, floreale e fruttato con ricordi di ciliegia marasca e pesca di vigna. Vino di buona struttura con sapore asciutto, sapido, morbido e armonico. Gradevolmente mandorlato.

**VITA MEDIA DEL VINO:** consumato giovane mantiene tutte le sue caratteristiche del vino fresco e fruttato. Può essere bevuto con ampia soddisfazione anche con due o tre anni di maturazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** servito alla temperatura di cantina in calice ampio, è da sempre considerato il vino quotidiano delle famiglie rurali della Langa. Per la sua digeribilità e facile beva è un vino eccellente atto per accompagnare tutti i piatti della cucina regionale e internazionale. È il vero vino della convivialità e dell'amicizia.