

Cascina Ciapat



LANGHE DOLCETTO DOC

COLORE:

rosso rubino intenso, con sfumature violacee, soprattutto nella schiuma.

PROFUMO: con sentori di frutta rossa matura e marmellata.

SAPORE: asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo, armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti di verdure e salumi; minestre di legumi, risotti, ravioli; carni di vitello e manzo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol

STORIA DEL VITIGNO: Il vitigno Dolcetto è attestato in Piemonte fin dal Medioevo. Il bando vendemmiale di Dogliani del 28 agosto 1593, fa riferimento ai "dossetti"; dunque questa citazione ci induce a credere che larga fosse la sua coltura nelle nostre terre, sin dai tempi più antichi. Tuttavia è soltanto verso la metà dell'Ottocento che possiamo parlare di ampia diffusione. La dolcezza dell'uva, tant'è che viene consumata anche come uva da tavola, gli ha conferito il nome. Al contrario però, il vino è secco. Per le sue doti terapeutiche in quanto ricca di ferro, manganese e potassio, l'uva Dolcetto è stata oggetto, fino al 1950, di particolari diete nella quali costituiva l'ingrediente principale, durante le vendemmie. Era chiamata "cura dell'uva".

VENDEMMIA: manuale nella seconda decade di settembre, con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE: in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti per migliorare l'estrazione di colore, profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con massima di 30° C ad inizio fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio inox ed imbottigliamento in primavera.