

Monferrato Doc Dolcetto

Coltivare Dolcetto nella zona dell'Albugnano non è proprio tradizionale, ma per una famiglia che viene dalle colline albesi la tradizione si combina con i valori umani e familiari. Ne nasce un vino rosso giovane, di pronta beva, particolarmente adatto al consumo quotidiano.

Etichetta:

I fiori di un'erba di campo caratterizzano l'etichetta di questo Monferrato Dolcetto. Sono i fiori del giacinto orientale, *Hyacinthoides orientalis*, della famiglia delle Liliacee. Detto anche "Giacinto d'Olanda", può avere fiori di varie colorazioni: bianco, rosa, rosso, lilla, viola e tutte le gradazioni fino all'azzurro e al blu scuro. Grazie al loro intenso aroma, i giacinti sanno rallegrare, abbellire e profumare l'ambiente di casa.

Vigneto:

Il vigneto coltivato con il vitigno Dolcetto (100%) è nel cuore dell'azienda Pianfiorito, su terreno marnoso con prevalenza di calcare, all'altitudine media di 400 metri slm. Impiantato nel 1970 sfrutta una splendida esposizione a sud. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale di questo vigneto è basata su lavorazioni che rispettano ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. Con prudenza è condotta la difesa antiparassitaria, grazie all'uso di principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia con accurata cernita delle uve avviene nella seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura con separazione dei raspi, il mosto fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con una macerazione di 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura per pochi mesi in contenitori di acciaio prima di andare in bottiglia, di solito ad aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia 2-3 mesi prima del consumo.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

Nel calice, il colore è rubino con evidenti riflessi violacei. Il profumo è fragrante e in prevalenza fruttato, con note che ricordano la ciliegia marasca e la prugna. Al sapore, prevalgono i caratteri giovanili ed eleganti e una nota ammandorlata finale.

Abbinamenti:

Come ogni Dolcetto, anche questo Monferrato è vino da tutto pasto, senza particolari preferenze o esclusioni. La sua spiccata fragranza vi terrà compagnia sui piatti di un pranzo intero, escluso il dessert, per il quale potrete cogliere abbinamenti più adeguati.

Longevità:

Il Monferrato Doc Dolcetto non è un vino di grande longevità, ma lo potrete consumare con piacere anche dopo 3-4 anni dalla sua vendemmia.