



→ **Uve:**  
100% Dolcetto

---

→ **Vinificazione:**  
macerazione di 10-12 giorni

---

→ **Affinamento:**  
8 mesi in vasca di acciaio

---

→ **Temperatura di servizio:**  
14/16 °C

# DOLCETTO D'ALBA DOC 2019

Dalla prima esperienza produttiva, la vendemmia 2013, è stato chiaro che si aveva a che fare con qualcosa di particolare: la complessità e l'eleganza che l'uva Dolcetto, di secolare tradizione in Langa, acquista nei terreni piuttosto sciolti e ottimamente esposti di Monforte.

Nasce un Dolcetto che alle caratteristiche di armonia ed eleganza aggiunge struttura tannica e corposità di ottimo livello. Una connotazione unica nel panorama dei vini che questo vitigno offre sulle colline delle Langhe, dove per moltissimo tempo è stato bandiera enologica.

L'olfatto è intrigante. Un effluvio di note fruttate satura rapidamente le narici. Sensori di fragolina di bosco e lamponi si mescolano con una leggera sensazione erbaacea e il floreale di violetta e ciclamino.

Al palato è secco e asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità gentile che contribuisce notevolmente alla sua freschezza. Il fruttato percepito al naso pervade la bocca dando piacere immediato. Sul finale esce nitido il retrogusto mandorlato caratteristico del Dolcetto.

Un vino fresco, non dolce, di tessitura equilibrata, pronto da bere e da godere.



**93 PUNTI**