



CANTINE ROGIOTTO

# Dolcetto

Il Dolcetto, uno dei vitigni autoctoni piemontesi più tipici, ha sempre saputo offrire ai viticoltori frutti dolci e maturi per produrre un vino dai caratteri schietti e semplici. L'uva, utilizzata anche per la tavola, viene usata per produrre la cognà, una speciale marmellata usata per accompagnare formaggi e carni bollite.

Il nome del vitigno deriva dalla particolare dolcezza della polpa dell'uva, ma i vini che se ne ricavano sono esclusivamente asciutti e decisamente secchi, caratterizzati da una modesta acidità e da un piacevole retrogusto amarognolo. Un vino beverino, che si accompagna alla tavola quotidiana grazie alla sua morbidezza, alla freschezza del gusto e alla capacità di adattarsi a molti cibi diversi.

**DENOMINAZIONE:** Monferrato D.O.C. Dolcetto

**VITIGNI:** Dolcetto 100%

## VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA

- **Altitudine:** 210 - 240 m s.l.m.

- **Esposizione:** SUD OVEST

- **Terreno:** collinare, bianco, composto da strati sovrapposti di calcare e di arenaria

**VENDEMMIA:** manuale, inizio settembre

**MACERAZIONE:** delicata, durata 5 giorni in serbatoi di acciaio inox

**FERMENTAZIONE:** con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 giorni

**MALOLATTICA:** sì, spontanea

**AFFINAMENTO:** serbatoi in acciaio inox, successivamente in bottiglia

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 5 anni

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Il profumo è caratterizzato in prevalenza da aromi fruttati, in particolare ciliegia rossa, prugna e mora. Al palato risulta poco tannico e poco acido, spicca una marcata nota di liquirizia e leggera mandorla.

## ABBINAMENTI:

salumi e primi piatti quali agnolotti, tagliatelle al ragù e zuppe di legumi. Ideale anche con bolliti, coniglio al forno e formaggi giovani o di media stagionatura.

Servire ad una temperatura di 16 °C.

