



Dolcetto d'Alba Bric del Salto 2010 Sottimano

VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONT -

Commentaires

Ce vin assemble trois parcelles plantées sur la commune de Neive : Cotta, Basarin et Curra, sur une superficie totale de 3,5 ha. Le domaine Sottimano n'utilise aucun adjuvant, pesticide, produit de synthèse ou herbicide, et la culture des vignes y est la plus naturelle possible, sans pour autant revendiquer une certification.

Le Millésime

Comme 2009, 2010 est marquée par d'importantes précipitations durant l'hiver et le printemps. L'été est normal, jamais trop chaud, ce qui permet une croissance lente et régulière tout au long du cycle végétatif. Vendange en vert et léger effeuillage s'avèrent nécessaires en 2010 pour obtenir d'excellents résultats.

Vendanges

Septembre 2010

Appellation : Dolcetto d'Alba

Cépage : Dolcetto

Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

Macération: Pendant 9 jours en cuves inox.

Fermentations alcoolique et malolactique: en cuves inox.

Elevage: 8 mois en cuve inox.

Assemblage : printemps 2011

Mise en bouteille : Été 2011 sans collage ni filtration.

Production totale: 20000 bouteilles

Alcool : 12.5%

Note de dégustation

Un vin tout en souplesse, rond et charnu, d'une séduction immédiate, très tendre et précis dans ses saveurs. Floral et gourmand, il possède une magnifique fraîcheur. Il sera très difficile de résister à son charme et à son caractère très digeste ! Il est le compagnon idéal des charcuteries, antipasti et viandes blanches.

Température de service : 16°C

A boire entre : 2011 et 2015