

DOLCETTO D'ALBA DOC RIAN 2015 BIOLOGICO

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, consistente.

Esame olfattivo: intenso e complesso, fine, fruttato e fragrante.

Esame gustativo: caldo e morbido, di corpo, fresco e sapido, persistente e armonico.

Provenienza: Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: sabbioso, calcareo, esposizione a Ovest.

Superficie: circa 1,7 Ha

Vitigno: Dolcetto.

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta; fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura di circa 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. L'affinamento prosegue per alcuni mesi in vasca d'acciaio, prima della messa in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16° C

Grado Alcolico: 13,5% Vol

Note di degustazione

Il Dolcetto, classico vino da desco della tradizione piemontese, è il compagno ideale per ogni tipo di occasione. Suadente e pieno, accattivante come una giornata di sole in primavera, accompagna idealmente primi piatti con ricchi condimenti, carni alla brace e aperitivi sfiziosi. Già al primo approccio, il Dolcetto Rian spicca per la sua grande personalità: al naso sono evidenti ora le spezie, con note inconfondibili di finocchio selvatico, ora la frutta, con percezione di susine ben mature, ciliegia marasca e piccoli frutti di bosco. In bocca stupisce la sua facilità di beva accompagnata dalla ricchezza e dalla morbida acidità.



DOLCETTO D'ALBA DOC RIAN 2015 ORGANIC

Technical Sheet

Visual examination: deep ruby red with garnet red reflections, robust.

Olfactory examination: intense and complex, fine, fragrant and fruity.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, fresh, very persistent and harmonious.

Origin: Barbaresco.

Altitude: about 300 m above sea level.

Characteristics of the soil: sandy and calcareous soil, west facing slopes.

Area: about 1.7 ha

Grape variety: Dolcetto.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 28°C with maceration on the peels for approximately 10 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. The aging continues for few months in stainless steel tanks before bottling.

Serving Temperature: 16° C

Alcohol by Volume: 13.5% Vol

Tasting Notes

Dolcetto, a classic wine in the tradition of the Piedmont region, is an ideal accompaniment for all occasions. Charming and full, winning like a sunny spring day, it goes perfectly with first courses with rich sauces, barbecued meat and savory appetizers. Even at first taste, Dolcetto Rian stands out for its great personality: the bouquet is clearly enlaced with spices with unmistakable notes of wild fennel. Then come fruity hints—sensations of very ripe plums, morello cherries and forest fruit. On the palate it astounds for how smoothly it goes down as well as its richness and soft acidity.

