

# Paolo Conterno

dal 1886

## DOLCETTO D'ALBA

**Vitigni e impianti:** esclusivamente Dolcetto. Il sistema di allevamento adottato è Guyot a contropalliera.

**Zona di produzione:** Monforte d'Alba (CN).

**Esposizione del vigneto:** Sud

**Tipologia del terreno:** Terreno in prevalenza argilloso e calcareo caratterizzato da un'ideale ritenzione idrica.

**Altimetria del vigneto:** 300/350 metri s.l.m.

**Pendenza del terreno:** 20-25% circa.

**Età delle viti:** 30 / 32 anni.

**Densità di impianto:** 4000 piante/ha.

**Produzione/ettaro:** da 70 a 75 quintali.

**Vendemmia:** manuale-metà/fine settembre.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura dell'uva appena raccolta e successiva macerazione per 7 - 8 giorni in speciali vasche che consentono di liberare con continuità e delicatezza le componenti nobili dell'uva. Dopo la svinatura, la fermentazione si completa in assenza di bucce, così da conferire a questo vino grazia ed eleganza.

**Affinamento:** la completa armonia del prodotto si raggiunge con un breve periodo di affinamento di circa sei mesi in legno.

Solo allora, generalmente nella tarda primavera successiva alla vendemmia, si procede all'imbottigliamento.

**Parametri analitici medi:** Alcool: 12,5-13% Vol.

Acidità totale: 5-5,50 g/l (come acido tartarico)

Estratto secco netto: 25-28 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso, intenso, delicato. Sapore asciutto, morbido e vellutato, gradevolmente ammandorlato.

**Abbinamenti:** Si abbina a primi piatti, piatti con salse saporite, ai formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 16°-18° C

**Vines and training:** 100% Dolcetto; Guyot counter-espallier training system.

**Growing location:** Monforte d'Alba (CN).

**Vineyard exposure:** south

**Type of soil:** mainly clayey and calcareous, providing ideal water retention.

**Altitude:** 300-350 metres a.s.l.

**Gradient:** approx. 20-25%.

**Age of vines:** 30 / 32 years.

**Planting density:** 4000 plants/ha.

**Yield/hectare:** 7 - 7,5 tonnes.

**Harvest:** picking by hand, middle/end of September.

**Wine-making process:** the grapes are crushed and destemmed immediately after picking, and are then left on the skins in special tanks for 7 - 8 days to slowly and delicately release all the noble components in the grapes. The fermentation is completed after the wine is drawn off the skins, giving this wine grace and elegance.

**Maturing:** the wine is bottled only when it has acquired a perfect balance, generally late in the spring following the vintage, after around six months in wood.

**Analytical parameters:** Alcohol: 12.5-13% by Vol.

Total acidity: 5-5.5 g/l (as tartaric acid)

Net dry extract: 25-28 g/l.

**Tasting notes:** ruby red with purply hues; intense, delicate, vinous nose; soft, smooth, dry taste with a nice almondy streak.

**Pairings:** pasta, dishes with tasty sauces, fresh cheeses.

**Serving temperature:** 16-18°C.

