

CONVENTO

CAPPUCCINI



Dolcetto d'Acqui

Vitigno: 100% Dolcetto

Alcool: 13,5% by vol.

pH: 3,72

TA: 5,5

Vendemmia: inizio settembre

Esposizione: sud-est

Altitudine: 302m

Resa per ettaro: 8,5 Tonnellate a ettaro

Confezioni: 6 o 12 bottiglie per cassa

Vinificazione: : Le uve raccolte a mano vengono dirasate e pigiate, il mosto messo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inizia a fermentare. Sviluppato l'alcool il vino viene travasato e le bucce pressate per estrarre parte delle sostanze in esse contenute. In altri contenitori sempre di acciaio inizia un periodo di riposo per il vino durante il quale si attiverà la fermentazione malolattica dopo la quale il vino sarà pronto per essere affinato e preparato all'imbottigliamento.

Invecchiamento: Dopo 8 – 9 mesi di affinamento in acciaio il dolcetto è pronto per essere imbottigliato. In bottiglia dà il meglio nei primi 3 - 4 anni.

Note: : il dolcetto è da sempre presente in tutto il territorio regionale del Piemonte dove a seconda della sottozona prende una denominazione diversa. Questo vitigno che era storicamente dedicato alla produzione di vino schietto e semplice da consumare quotidianamente in famiglia per i pasti di ogni giorno, ha raggiunto la fama negli anni 70'-80' quando era presente sulla quasi totalità delle tavole dell'Italia del nord ovest.

Dopo il diffondersi dei vini provenienti da altre regioni che lo hanno in parte spodestato dalla sua posizione predominante ha spostato i suoi confini puntando anche sul mercato nazionale ed internazionale grazie anche ai livelli di qualità raggiunti, il dolcetto in origine era la merce di scambio con la Liguria: dalla regione costiera ci si approvvigionava di olio, sale e acciughe, ingredienti base di uno dei piatti più famosi del Basso Piemonte, la "Bagna Caoda" in cambio di uve e vino a base dolcetto. La pianta non particolarmente vigorosa e talvolta soggetta alle difficoltà meteorologiche ha una produzione abbondante che bisogna contenere con una diradatura dei grappoli o vendemmia verde, per permetterne la completa maturazione. Il grappolo abbastanza grande e alato è composto da acini color violaceo abbastanza piccoli con bassi contenuti di acidi (da qui il nome dolcetto) e dal marcato tannino. Il Dolcetto d'Acqui D.O.C. ha mantenuto le caratteristiche originali di semplicità: il colore è limpido rosso porpora, consistente; al naso è intenso floreale fruttato e vinoso; il gusto secco, caldo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, ma piuttosto tannico lo rendono unico e di facile beva.

