



Dolcetto d'Alba 2017 Emilio Vada

Vitigni:	Dolcetto 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Comuni di Coazzolo e Mango
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Dolcetto d'Alba DOC
Annata:	2017
Vitigno:	Dolcetto

Il vino della tavola piemontese per eccellenza, e in particolare dei primi piatti, è qui interpretato in leggiadria, in una versione tonica e deliziosa. Viene da vigneti di Mango e di Coazzolo, vendemmiati a fine settembre; durante la vinificazione, non "vede" legno di sorta. Ha il tipico colore intensamente violaceo della tipologia, dal riflesso porpora al bordo, e un profumo schiettamente fruttato (mirtillo, ciliegia Ferrovia, ribes nero) con qualche cenno floreale e speziato. Al sorso scorre bene, ritmato da bella freschezza e non frizionato da un tannino che appare delicatissimo; la scodata amarognola del finale è quanto di più classico per un Dolcetto che si rispetti. Per i ravioli "del plin" e in generale tutta la pasta ripiena, le lasagne e i cannelloni, i secondi di carne in cotture graduali, i formaggi freschi. Tutto il pasto, insomma, con l'eccezione dei dolci, con cui non ha un gran rapporto nonostante il nome che porta.