



Dolcetto d'Alba D.O.C. Rossana



Denominazione: DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Comune: Alba

Varietà: 100% Dolcetto

Ettari: 8,50 ha

Primo anno di produzione: 1969

Formati: bottiglie

Rossana è uno splendido appezzamento alle porte di Alba, riconosciuto storicamente come uno dei toponimi d'eccellenza per il Dolcetto. Da questa varietà nascono quelli che possono essere considerati i vini quotidiani per eccellenza, quelli che meglio si abbinano ai piatti della cucina rurale piemontese. È per dare voce a questa necessità espositiva che abbiamo scelto la strada di una vinificazione classica, capace di esaltare le caratteristiche primarie di questa splendida uva. Spazio dunque all'esclusivo utilizzo dell'acciaio nell'iter produttivo per non contaminare il bouquet, che rimane schietto e piacevolmente vinoso, e particolare attenzione nelle macerazioni, volutamente brevi, atte a contenere l'esuberanza del tannino (vigoroso di norma per il Dolcetto).

Appellation: DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Commune: Alba

Variety: 100% Dolcetto

Hectares: 8.50 ha

First year of production: 1969

Format: bottle

Rossana is a beautiful planting on the outskirts of Alba, historically recognized as one of the best areas for Dolcetto. This variety allows production of quintessential everyday wines, those that best match the dishes of the rustic Piedmontese cuisine. It exhibits a classic winemaking approach, capable of enhancing the primary characteristics of this wonderful grape. The exclusive use of steel in the winemaking process does not affect the bouquet, which remains pure and pleasantly vinous, and the particular attention in maceration, deliberately brief, is designed to limit the exuberance of tannins (which are vigorous for Dolcetto).