

SAN GIORGIO

PIEMONTE
DOLCETTO
D.O.C.



Vino secco per eccellenza, il Dolcetto ha una denominazione curiosamente in contrasto con questa sua caratteristica. Il fatto si può verosimilmente spiegare solo se si fa riferimento non tanto al vino quanto all'uva da cui deriva, di limitato tenore acido e gradevolmente dolce. Il Dolcetto non è vino adatto a lungo invecchiamento a causa della sua bassa acidità, ma propone tannini piacevoli che lo rendono perfetto e versatile per abbinamenti gastronomici a tutto pasto. Numerose sono le Denominazioni d'origine che in Piemonte fanno riferimento al Dolcetto il che dà luogo a vini con caratteristiche molto diverse tra loro pur essendo prodotti con lo stesso vitigno. Nel nostro caso abbiamo un Dolcetto con una rilevante caratteristica fruttata che riduce la carica di tannino mettendo in evidenza peculiarità uniche di questo vino. Il nome San Giorgio fa riferimento ad un insediamento monastico benedettino, di cui oggi non c'è però più traccia, eretto in frazione Noche di Vinchio, in posizione elevata e ben esposta, particolarmente adatta alla coltivazione della vite.

VITIGNO: 100% dolcetto.

TERRENO: argilloso con lieve presenza di sabbia.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: normalmente la raccolta delle uve si svolge nella seconda decade del mese di Settembre. Viene effettuata manualmente, sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione alcolica con macerazione dura 7 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre il massimo delle sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 26°C.

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 3 mesi in vasche d'acciaio e viene successivamente imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora tre mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

OLFATTO: fruttato intenso, vinoso e fresco con note varietali ben espresse di viola di campo e ciliegia.

SAPORE: fine con una buona freschezza e persistenza, asciutto, sapido, talvolta gradevolmente mandorlato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: volendo a tutto pasto, ma particolarmente adatto ad accompagnare il bollito misto piemontese, minestre di riso, risotto alla piemontese, lumache, carni bianche, flan di ortaggi delle Valli Belbo e Tigllione.

ALCOL: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO