

DOLCETTO D'ALBA DOC "BOSCHI DI BERRI PRE-FILLOSSERA"



Un Dolcetto d'Alba assolutamente unico perché uno dei rarissimi ed emblematici esempi di vite non innestata su piede americano. Le uve provengono da un vigneto centenario, lasciato indenne dal flagello della *fillossera* in virtù del terreno parzialmente sabbioso e del particolare microclima.

Nel calice, il Dolcetto "Boschi di Berri Pre-Fillossera", si presenta con un **magnifico colore rosso rubino intenso** con riflessi che spaziano tra il fucsia ed il violetto. Il profumo, che ricorda la viola e il lampone, è intenso, ampio e persistente. Il sapore caldo, avvolgente, quasi vellutato, ci regala sensazioni gradevoli di ciliegie mature e di ribes. La sua struttura, armonia e persistenza ci rimandano **al Dolcetto della tradizione**, così come doveva presentarsi verso la fine dell'Ottocento. Ad ogni vendemmia, ed in particolare al momento dei primi assaggi, queste irripetibili emozioni d'un tempo, si rinnovano e ci incantano.

Vino importante, si sposa bene con antipasti freddi e caldi, primi piatti, arrostiti, carni bianche e formaggi freschi. Regge bene l'affinamento in bottiglia anche per diversi anni.

Il suo bicchiere ideale è il calice ampio a stelo alto.

Varietà:	Dolcetto
Portinnesto:	viti franche
Densità impianto:	4.400 ceppi per ettaro.
Fonna di allevamento:	controspalliera con potatura "a Guyot".
Altitudine media:	400 mt. s.l.m.
Esposizione:	Ovest.
Terreno:	argilloso a reazione neutra, con buon tenore di magnesio.
Anni di impianto:	fine '800
Ubicazione:	Comune di La Morra
Superficie complessiva:	0,5 ettari.