

DOLCETTO D'ALBA DOC "BOSCHI DI BERRI"



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", 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.