

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

E' un Dolcetto d'Alba assolutamente unico. Le uve provengono da un vigneto centenario, fortunatamente lasciato indenne dal flagello della fillossera in virtù del terreno parzialmente sabbioso e del particolare microclima. Emblematico e raro esempio di viti non innestate su piede americano.

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 a quel che doveva essere il Dolcetto della tradizione di fine ottocento. Ad ogni vendemmia, ed in particolare al momento dei primi assaggi, queste irripetibili emozioni si rinnovano.

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.