



ACQUISTATO IL

Dogliani DOCG "Briccolero" 2022

2022

Uno dei vini simbolo della cantina



Briccolero è uno dei vini simbolo della cantina Chionetti. Dogliani DOCG, nasce da uve Dolcetto in purezza provenienti dai vigneti di famiglia. Briccolero - si legge sul sito dell'azienda - rappresenta le vigne sul lato Sud-Est della proprietà, all'interno dello storico cru San Luigi, nel Comune di Dogliani. Vino della tradizione, questo Dolcetto giunge a perfetta maturazione nel mese di settembre. La raccolta è rigorosamente a mano, con accurata selezione dei grappoli migliori, mentre la vinificazione è tradizionale e accurata. In questo caso, però, per la fase successiva di affinamento si utilizzano delle vasche di cemento. In tutto occorre circa un anno dalla vendemmia fino al momento in cui il vino è pronto per essere messo in vendita. Come d'abitudine per questa azienda, anche Briccolero non è filtrato prima dell'imbottigliamento. Colore molto intenso, quasi violaceo, al naso richiama note evidenti di frutta a bacca nera e sentori balsamici e speziati. In bocca, invece, presenta una buona acidità e tannini in bella evidenza ma ben maturi. Ottimo a tutto pasto, è il rosso da stappare quando la stagione chiama a gran voce i funghi. Da provare, per esempio, con uno stracotto o la polenta.

Il legame della famiglia Chionetti con la vite risale al 19esimo secolo. Anche se il vero punto di svolta avviene solo nel 1912, quando Giuseppe Chionetti acquista la cascina in San Luigi, zona particolarmente vocata, nel comune di Dogliani. Da questo momento in poi la famiglia lega il proprio nome soprattutto a quello dell'uva Dolcetto, che vendeva ai più grandi commercianti del luogo. La commercializzazione delle bottiglie con proprio nome, però, viene sviluppata con l'arrivo in azienda di Quinto, nipote del fondatore Giuseppe., mentre è Andrea, figlio di Quinto, che contribuisce alla crescita dei vigneti di famiglia e all'inizio delle esportazioni verso gli USA. Dal 2013 è Nicola, nipote di Quinto, a portare avanti la tradizione familiare. Oggi l'azienda può contrarre, oltre che sui tre cru storici di Dogliani, anche su 3 vigne nell'area del Barolo acquistate nel 2015. Tutti i vigneti hanno certificazione biologica.

La Vigna	
Terreno	serravalliano, calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% dolcetto
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia e fermentazione alcolica a settembre. Si affina, prevalentemente in vasche di cemento, per un anno circa dalla vendemmia fino alla vendita. Il vino non è filtrato.
Sensazioni	All'occhio è molto intenso, violaceo. Il naso richiama frutta a bacca nera e sentori balsamici e speziati. In bocca presenta buona acidità unita a tannini solidi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821