



ACQUISTATO IL

"Munfrina" Dolcetto d'Alba DOC 2023

2023

Fragranza e freschezza



Svinando

Dolcetto al 100%, proveniente da un vigneto situato nel comune di Treiso, in Piemonte. Questo rosso targato Pelissero si distingue per la sua struttura decisa ma elegante, frutto di un terroir unico e di una lavorazione attenta. Le vigne, situate a 300-400 metri sul livello del mare, godono di un microclima e di un terreno particolare, in grado di conferire al vino caratteristiche uniche. La vinificazione del Munfrina è pensata per esaltare le caratteristiche del vitigno. Le uve vengono vendemmiate a mano e sottoposte a una breve macerazione, che può durare anche solo 4-5 giorni. Questo permette di preservare la fragranza e la freschezza del frutto, evitando l'estrazione di tannini troppo aggressivi. La fermentazione avviene poi a temperatura controllata e successivamente il vino affina in acciaio per circa 6 o 7 mesi, prima di essere imbottigliato e riposare per un altro mese in cantina. Nel calice si presenta con un colore rosso violaceo intenso e molto brillante. Al naso offre un bouquet di profumi fruttati intensi e varietali, che spaziano dalla ciliegia rossa alla marasca. In bocca, invece, si distingue per la sua struttura decisa ma elegante, con tannini morbidi e vellutati che si integrano bene con la componente acida e alcolica. Il finale è persistente, con un retrogusto leggermente amarognolo, tipico del vitigno Dolcetto. È il compagno ideale per antipasti piemontesi, salumi stagionati, formaggi freschi e primi piatti saporiti. Si sposa inoltre a meraviglia con carni rosse, pollame e selvaggina.

Tra la torre medievale di Barbaresco e il castello di Guarene, immersa tra il Roero e le dolci colline delle Langhe, sorge la cantina Pelissero. Nelle vene della famiglia scorre sangue "langarolo". La loro filosofia si basa su un connubio perfetto tra tradizione e innovazione: raccogliere per seminare, ovvero guardare al futuro con rispetto per il passato. Oggi i vini di Pelissero, esaltano le diverse varietà tipiche del territorio, dalla Barbera, al Nebbiolo e al Dolcetto. Ogni uva è coltivata sul terreno a lei più congeniale, rispettando la natura e le sue sfumature. Il risultato? E' qui da provare! Un'esperienza da non perdere per tutti gli amanti del vino di qualità.

La Vigna

Terreno di medio impasto, con vene di sabbia rossa leggermente superiori rispetto alla media della zona

Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione temperature controllate in fermentazione e brevi macerazioni, a volte anche solo di 4/5 giorni, per preservare il più possibile la fragranza e la serbevolezza. Successivamente, dopo una prima decantazione a freddo, viene mantenuto per circa 6/7 mesi in acciaio e un mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

Sensazioni L'impatto visivo è di un bel rosso violaceo intenso molto brillante. Le impressioni olfattive denotano profumi fruttati molto aperti e varietali, che spaziano dalla ciliegia rossa alla marasca. In bocca la complessità gustativa è ben amalgamata tra le varie componenti tanniche, acide ed alcoliche, le quali rendono il vino sapido ma molto piacevole. Il retrogusto leggermente amarognolo, che ricorda la mandorla, è la vena di tipicità presente in questo vitigno.

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