

Monferrato Doc Dolcetto

Coltivare Dolcetto nella zona dell'Albugnano non è proprio tradizionale, ma per una famiglia che viene dalle colline albesi la tradizione si combina con i valori umani e familiari. Ne nasce un vino rosso giovane, di pronta beva, particolarmente adatto al consumo quotidiano.

Etichetta:

I fiori di un'erba di campo caratterizzano l'etichetta di questo Monferrato Dolcetto. Sono i fiori del giacinto orientale, *Hyacinthoides orientalis*, della famiglia delle Liliacee. Detto anche "Giacinto d'Olanda", può avere fiori di varie colorazioni: bianco, rosa, rosso, lilla, viola e tutte le gradazioni fino all'azzurro e al blu scuro. Grazie al loro intenso aroma, i giacinti sanno rallegrare, abbellire e profumare l'ambiente di casa.

Vigneto:

Il vigneto coltivato con il vitigno Dolcetto (100%) è nel cuore dell'azienda Pianfiorito, su terreno marnoso con prevalenza di calcare, all'altitudine media di 400 metri slm. Impiantato nel 1970 sfrutta una splendida esposizione a sud. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale di questo vigneto è basata su lavorazioni che rispettano ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. Con prudenza è condotta la difesa antiparassitaria, grazie all'uso di principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia con accurata cernita delle uve avviene nella seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura con separazione dei raspi, il mosto fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con una macerazione di 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura per pochi mesi in contenitori di acciaio prima di andare in bottiglia, di solito ad aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia 2-3 mesi prima del consumo.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

Nel calice, il colore è rubino con evidenti riflessi violacei. Il profumo è fragrante e in prevalenza fruttato, con note che ricordano la ciliegia marasca e la prugna. Al sapore, prevalgono i caratteri giovanili ed eleganti e una nota ammandorlata finale.

Abbinamenti:

Come ogni Dolcetto, anche questo Monferrato è vino da tutto pasto, senza particolari preferenze o esclusioni. La sua spiccata fragranza vi terrà compagnia sui piatti di un pranzo intero, escluso il dessert, per il quale potrete cogliere abbinamenti più adeguati.

Longevità:

Il Monferrato Doc Dolcetto non è un vino di grande longevità, ma lo potrete consumare con piacere anche dopo 3-4 anni dalla sua vendemmia.

Monferrato Doc Dolcetto

The cultivation of Dolcetto in Albugnanao area is not traditional, but Binello family originally came from Alba, so tradition is combined with human and family values. The result is a young red wine, ready to drink, particularly suitable for daily consumption.

Label:

The protagonist of the Monferrato Dolcetto label are the flowers of Oriental hyacinth, *Hyacinthoides orientalis*, of the Liliaceae family. Also known as "hyacinth from Holland", its flowers are of many colors: white, pink, red, lilac, purple and all shades up to light blue and dark blue. Thanks to their intense aroma, hyacinths have merit to cheer up, beautify and perfume the home environment.

Vineyard:

Dolcetto vineyard (100%) is in the heart of Pianfiorito winery, on marly soil with a prevalence of limestone, at an average altitude of 400 meters above sea level. Implanted in 1970, it takes advantage of a splendid southern exposure. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

Manual cultivation with periodic operations carried out in full respect of environment and landscape. Fertility is ensured by the constant supply of organic matter. The targeted and careful antiparasitic defense is entrusted to active ingredients with low environmental impact. Harvest usually takes place in the second ten days of September.

Vinification:

After destemming and pressing grapes, the must ferments in steel tanks at a controlled temperature of 27-28°C with maceration for 8-10 days. After racking, the new wine ages for a few months in steel tanks before being bottled, usually in April of the year following the harvest. Aging in bottle for 2-3 months before consumption.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

Color is ruby with clear violet reflections. The scent is fragrant and mainly fruity, with notes of marasca cherry and plum. In the mouth, it is youthful and elegant with a final almond note prevailing.

Pairings:

Like every Dolcetto, this Monferrato one is a wine for the whole meal, without particular preferences or exclusions. Its strong fragrance will be a good company for all dishes.

Longevity:

Monferrato Doc Dolcetto is not a wine of great longevity, but you can enjoy it with pleasure even 3-4 years after its harvest.