LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Dolcetto d'Alba
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Altare Elio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Dolcetto d'Alba
Cépages	100% dolcetto
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionnaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant. Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina' est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté. Le Dolcetto d'Alba a une couleur rouge pourpre. Le nez est intense et développe des arômes de cerises noires, de mûres et de framboises. La bouche est riche et énérgique. Après un an de bouteille, le vin sera plus souple.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	La Morra et Dogliani. Les vignobles se situent à 250-280m d'altitude, orientation nord, nord-est. Le sol se compose essentiellement de sable et de calcaire. Les vignes ont entre 10 et 30 ans.
Rendement	5.000 kg par ha (2,5 ha au total).
Vendange	Septembre
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 2-3 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 3 semaines en barriques françaises et ensuite 10 mois en cuves inox.
Elevage	3 semaines en barriques françaises et 10 mois en cuves inox.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	20.000 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 89