LICATA
WIJNFICHE

Naam	Dolcetto d'Alba
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Dolcetto d'Alba
Druivensoorten	100% dolcetto
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in. Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed. De Dolcetto d' Alba heeft een purperen rode kleur. De neus is intens met vooral zwarte kers, braambes en framboos. In de mond is hij rijk en pittig. Na een jaartje flesrijping zal de wijn versoepelen.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	La Morra en Dogliani. De wijngaarden liggen op een hoogte van 250-280m.en hebben een Noordelijke tot Noordoostelijke expositie. De ondergrond bestaat voornamelijk uit zand en kalk en de stokken zijn tussen 10 en 30 jaar oud.
Opbrengst	5000 kg. per ha. (2,5 ha. in totaal)
Oogst	september
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 2-3 dagen. De wijn rijpt gedurende 3 weken in gebruikte Franse barriques waarna ze 10 maanden in inoxen vaten zal rijpen.
Opvoeding	3 weken in gebruikte Franse barriques en 10 maanden in inoxen vaten.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	20.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 89