



Vietti Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" DOC 2013

Vietti
Piemonte / Itália
www.vietti.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos se um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de três vinhedos da zona de Alba, o Dolcetto d'Alba de Vietti é um tinto encantador, cheio de frutas, com médio-corpo, acidez justa e textura muito macia. Por essas características, é um vinho super gastronômico e perfeito com massas em molhos vermelhos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Dolcetto de vinhas de 25-30 anos; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: 10 meses em tonéis de carvalho da Eslovênia. Engarrafado sem filtração!

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 5,5g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro com nuances azuladas e brilhante.

Aroma: intenso e puro, é rico em aromas frutados lembrando cereja negra, framboesa e mirtilo, com um elegante toque mineral.

Sabor: na boca é um tinto de médio-corpo, com taninos de textura sedosa, cheio de sabores de frutas escuras e um gostoso frescor; é equilibrado e tem final persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Bastante versátil para a mesa do dia-a-dia. Combina com diversos pratos à base de carnes escuras, como gado, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como pizzas e massas banhadas em molhos escuros.

Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: GR2b

- 2007: WA88