



Dolcetto d'Alba, 2022

Azienda Agricola Sandrone Luciano
ITALIE, PIÉMONT, DOLCETTO D'ALBA

Ce dolcetto démontre de la richesse et un caractère variétal unique, un gamay gonflé aux stéroïdes!

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Dolcetto
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,3 g/l
SUPERFICIE	11 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les parcelles se situent dans différents villages de la région du Piémont: les parcelles de Cascina Pe Mol et Castelletto à Monforte d'Alba et celles de Ravera et Rocche di San Nicola à Novello
EXPOSITION	Est (Cascina Pe Mol), Sud (Castelletto), Est (Ravera) et Ouest (Rocche di San Nocola)
GÉOLOGIE DU SOL	Sol blanc calcaire
VINIFICATION	Fermentation spontanée avec levures indigènes. Macération, fermentation et fermentation malolactique en cuves inox ouvertes.
ÉLEVAGE	3 mois en bouteille.

CODE SAQ
10456440

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.60 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente un bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvées du domaine sont gardées entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité. Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.