

P E N S I E R O

DOLCETTO D'ALBA
DOC
PARPAN



Pensiero è la nostra coscienza enoica, che racconta le idee, i concetti, l'immaginazione, la critica, il giudizio e i desideri della nostra terra, dalla quale nasce questo vino. Un Dolcetto schietto della tradizione contadina, fine, elegante e fruttato.

 Dolcetto	 Vigneti di media collina (250-400 slm)	 I-II decade di ottobre	 0,75 L
 Langa albese	 Esposizione sud-est, sud-ovest	 13 % vol	
 Terreno ricco di marne calcaree, di buona permeabilità	 Sistema: guyot 4.500 - 5.000 ceppi/ha	 17 - 18 °C	

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: inizio di fermentazione in tini di acciaio inox a 28° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad esaurimento degli zuccheri alla temperatura controllata di 25-26° C.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica (fine novembre), il vino effettua un periodo di affinamento in acciaio per 6 mesi.

Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi viola. Al naso i profumi di mora e lampone si uniscono ai sentori netti di marmellata di ciliegia nera. In bocca i tannini pieni ed avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

P E N S I E R O

DOLCETTO D'ALBA DOC PARPAN



Dolcetto



Langa albese



Soil rich in calcareous marl and potassium oxide and has good permeability



Mid-hillside' (250-400m asl) estate vineyard faces south-east, south-west



South-east, south-west



System: guyot 4.500 ceppi/ha



First, second ten days of Settembre



13 % vol



17 - 18 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is carried out in stainless steel vats at a temperature of 28° C with frequent pumping over of the must to optimize the extraction of colour and tannins. Then the fermentation goes on at a controlled temperature of 25-26° C till the sugar last.

Ageing: at the end of the malolactic fermentation (end of November), the wine stays in stainless steel tanks for six months. The wine is released after short bottle ageing.

TASTING NOTES

Deep ruby-red with violet highlights. The fine, fruity bouquet has very persistent, clear-cut overtones of blackberries and raspberries melted with overtones of plums and black cherries. The fullness and velvety sensations are brought out by the well-structured tannins.

PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.