

# CASCINA PENNA-CURRADO

## Dolcetto d'Alba Bricco Lago

Denominazione di origine controllata



**ANNATA:** 2023



Dolcetto  
100%

**VIGNETO:** Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Uve provenienti da tre piccoli vigneti con un'età media di 40 anni.

**VINIFICAZIONE:** Luca nel 1988 portava come esperimento dell'ultimo anno della scuola Enologica, una vinificazione con 50% a grappolo intero. Ripercorrendo questa strada abbiamo ripreso questa sperimentazione che ci permette di dare grande importanza e contemporaneità a questa varietà storica e tradizionale. Dopo una macerazione a freddo per 5 giorni, la fermentazione alcolica si svolge in 15 giorni a uva intera, seguita dalla malolattica spontanea. Il vino affina brevemente in legno, preservando la freschezza e la complessità varietale. Un connubio perfetto tra passato e presente. Imbottigliamento nell'estate successiva. Questo stile di vinificazione è mirato a far sì che il Dolcetto si riappropri delle caratteristiche originali, che ne facevano un vino di grande complessità, pur mantenendo un alto punto di bevibilità, connotazioni che ritornano oggi di grande contemporaneità.

**DESCRIZIONE:** Rosso con tonalità violacee scariche. Al naso un'esplosione di frutti di bosco e ciliegia. Palato etereo e speziato, con tannino avvolgente e finale vellutato.