

CASCINA PENNA-CURRADO

Dolcetto d'Alba DOC

Bricco Lago

Denominazione di origine controllata



ANNATA: 2025



Dolcetto
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Il vino nasce da tre piccoli vigneti, con un'età compresa tra 40 e 50 anni, situati in una delle aree storicamente più vocate per l'espressione autentica del Dolcetto.

VINIFICAZIONE: Nel 1988, Luca sperimentava, come progetto dell'ultimo anno della scuola enologica, una vinificazione con 60% di grappolo intero. Ripercorrendo oggi quella stessa intuizione, abbiamo scelto di riprendere questa sperimentazione, reinterpretandola in chiave contemporanea per restituire centralità e identità a una varietà storica e profondamente radicata nel territorio. Dopo una macerazione a freddo di 6 giorni, il vino prende forma lentamente attraverso una fermentazione di 13 giorni, lasciata evolvere in modo naturale grazie ai lieviti indigeni. Durante questa fase si alternano follature con i piedi e brevi rimontaggi giornalieri, accompagnando il mosto con delicatezza e senza forzature. La fermentazione malolattica spontanea avviene secondo i tempi del vino. Segue un affinamento in cemento, che ne preserva integrità ed energia, fino all'imbottigliamento nell'estate successiva.

DESCRIZIONE: Colore rosso con tonalità violacee scariche. Al naso si apre con un'esplosione di frutti di bosco e ciliegia, seguita da sfumature più sottili. Il palato è etereo e speziato, con un tannino leggero, elegante ma ben presente, che accompagna un finale lungo, vellutato e armonioso.