

CASCINA PENNA-CURRADO

Dolcetto d'Alba DOC

Bricco Lago

Denominazione di origine controllata



ANNATA: 2024



Dolcetto
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Le uve provengono da tre piccoli vigneti con un'età compresa tra 40 e 50 anni, situati in una delle zone storicamente più vocate alla tradizione del Dolcetto.

VINIFICAZIONE: Nel 1988, durante l'ultimo anno della scuola enologica, Luca sperimentava una vinificazione con il 50% di grappolo intero, esplorando un approccio allora poco convenzionale per il Dolcetto. Oggi quella scelta viene ripresa come gesto consapevole, con l'obiettivo di rileggere in chiave attuale una varietà profondamente identitaria. Dopo una macerazione a freddo di 5 giorni, la fermentazione si svolge in 14 giorni, interamente a uva intera e in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. L'estrazione è guidata con attenzione attraverso follature con i piedi e brevi rimontaggi giornalieri, mantenendo un profilo delicato ed equilibrato. Segue una fermentazione malolattica spontanea. L'affinamento in cemento accompagna il vino fino all'imbottigliamento nell'estate successiva. Il risultato è un Dolcetto che privilegia finezza ed equilibrio, mettendo al centro una bevibilità naturale, cifra distintiva dell'annata.

DESCRIZIONE: Rosso con riflessi violacei leggeri. Al naso emergono note immediate di frutti di bosco e ciliegia, con un profilo fragrante e diretto. Il palato è snello ed elegante, caratterizzato da un tannino sottile e meno pronunciato rispetto alle annate precedenti, che accompagna un finale vellutato e persistente.