



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*



## DOLBÀ

Langhe DOC Rosso  
2023

### Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: dolcetto e barbera

Denominazione: Langhe DOC Rosso

Zona di produzione: Vigneto Valdibà nel Comune di Dogliani e Vergne, punta alta del paese di Barolo.

Data di inizio vendemmia: 20 Settembre

### Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2023

### Andamento climatico

L'inverno e la fine della primavera 2023 sono stati caratterizzati da un clima caldo e povero di precipitazioni. A partire dalla seconda decade di maggio si sono verificate piogge abbondanti, concluse verso la metà di giugno, che hanno favorito una nuova spinta vegetativa, soprattutto nella zona sud-occidentale del comprensorio del Barolo. I mesi di luglio e agosto hanno registrato temperature elevate e assenza di precipitazioni, generando un marcato stress idrico che ha influenzato lo sviluppo delle piante. La produzione si è attestata su livelli medi, ma con una concentrazione aromatica e cromatica particolarmente interessante.

### Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: frutti rossi, mandorla e lamponi

Temperatura di servizio: 16-18° C

Capacità di evoluzione: 3-5 anni

### Vinificazione e affinamento

La macerazione e fermentazione alcolica del dolcetto è avvenuta a cappello sommerso con contestuale eliminazione del vinacciolo, mentre la vinificazione della barbera si è svolta a cappello emerso.

I tempi sono stati rispettivamente di 8 giorni per il dolcetto separando le bucce dal mosto ancora in fermentazione in modo da conservare una amabilità del vino e 12 giorni per la barbera.

Entrambi i vini caratterizzati nel millesimo 2023 dalle forti colorazioni, sono stati assemblati appena dopo la fermentazione malolattica.

Il vino ha riposato per circa 12 mesi in serbatoi di acciaio prima di un ulteriore travaso e imbottigliamento.

Le basse temperature di fermentazione hanno permesso una conservazione di profumi freschi e primari, l'amabilità del dolcetto e l'assemblaggio con la barbera sono garanti di rotondità di beva, pur mantenendo una forte identità di Langa.