



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

PUBBLICANO

Dogliani DOCG
2024

Specifiche

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% dolcetto
Denominazione: Dogliani DOCG
Zona di produzione: Dogliani, collina di Valdibà
Data di inizio vendemmia: 23 Settembre

Valori analitici

Gradazione alcolica: 13.5 % vol
Acidità totale: 5.0 g/l
Primo anno di produzione del vino: 2021

Andamento climatico

L'annata 2024 è stata segnata da un clima caldo-umido che ha interrotto il trend siccitoso degli ultimi anni. Le piogge persistenti hanno sanato la carenza idrica accumulata, ma hanno anche messo a dura prova la gestione agronomica. La stagione ha richiesto grande attenzione in vigna, con risultati variabili a seconda della posizione e dell'esposizione dei vigneti. Le buone escursioni termiche nei cru più elevati hanno favorito una maturazione equilibrata e un profilo aromatico fine. I grappoli raccolti, sani e con tenori alcolici contenuti, promettono vini freschi, eleganti e dal buon potenziale evolutivo.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumi: Mora, Prugna e Fragolina sotto spirito
Temperatura di servizio: 16-18° C
Capacità di evoluzione: 5+ anni

Vinificazione

Selezione delle uve durante la vendemmia e Raccolta manuale in cassette da 20 kg. Dopo la diraspigiatura e una parziale eliminazione dei vinaccioli avviene la fermentazione con contestuale macerazione sulle bucce a cappello sommerso in vinificatori orizzontali. La fermentazione alcolica viene svolta con lieviti indigeni a temperatura controllata tra i 22 e i 26°C per 8-10 giorni. Dopo la svinatura il vino viene travasato dalle 2 alle 3 volte in meno di 15 giorni.

Affinamento

Dopo la svinatura, il vino immesso in serbatoi di acciaio, procede naturalmente alla fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento si procede a due travasi per l'illimpidimento naturale del vino e per aumentare la sua massima espressione aromatica, la quale sarà completa solo dopo 3/4 mesi di riposo in bottiglia.

