

12/06/2024

https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/dolcetto-dalba-2023-fortemasso/



Dolcetto d'Alba 2023



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 06/2024

Tipologia: DOC Rosso

Vitigni: dolcetto

Titolo alcolometrico: 12,5%

Produttore: FORTEMASSO

Bottiglia: 750 ml

Prezzo medio: da 12 a 14 euro

Mi fa piacere poter aggiungere ai due eccellenti Barolo dell'azienda dei Gussalli Beretta, anche il Dolcetto d'Alba, un vino che meriterebbe uno spazio decisamente più ampio, tanto più in questo periodo in cui il vino potente e alcolico diventa sempre più difficile da apprezzare con un clima che ogni anno sfoggia nuovi record di temperature elevate.

Trovarsi in una zona ben ventilata e ancora fresca, a un'altitudine media di 300 metri s.l.m., è un bell'aiuto per il team che sin dall'inizio si è impegnato per ridurre al massimo gli interventi in vigna, adottando il protocollo IPM (Integrated Pest Management), che prevede la gestione integrata delle erbe infestanti e la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale e l'inserimento di predatori naturali.

Il terreno argilloso calcareo contribuisce a fornire alle piante le condizioni necessarie per ottenere qualità, profumi e freschezza.

La raccolta si svolge manualmente in piccole cassette, i grappoli vengono pigia-diraspati e la fermentazione si svolge in acciaio inox a temperatura controllata, con opportuni rimontaggi giornalieri. Dopo circa giorni di macerazione, si effettua la svinatura separando il mosto dalle bucce e si completa la fermentazione per altri 5-6 giorni. Dopo opportuni travasi si avvia la fermentazione malolattica, cui segue un periodo di affinamento in acciaio e imbottigliamento in primavera.

Per inciso, se dalle mie parti ci fosse una buona distribuzione di Dolcetto d'Alba, sarebbe fra i miei preferiti per la cucina di tutti i giorni, perché quando è realizzato mantenendo le sue migliori peculiarità, ovvero profumi, piacevolezza di beva, tenore alcolico contenuto, a mio parere è uno dei vini rossi più apprezzabili e versatili che ci siano.

L'agronomo Gian Piero Romana e l'enologo Paolo Terzolo hanno fatto un ottimo lavoro, perché ho nel calice un Dolcetto, figlio di un'annata non certo semplice da gestire, che mostra una pulizia e un equilibrio espressivo esemplari.

Il colore rubino con riflessi purpurei si lascia attraversare senza difficoltà dalla luce, l'impatto olfattivo regala un pot-pourri di piccoli frutti, ma anche rimandi floreali (viola in primis), non così frequenti per questa tipologia; la ciliegia dà un'idea di croccantezza e freschezza, in parte vira anche sull'amarena, si affianca alla mora e sullo sfondo accarezza la coscia di monaca, per poi sfumare su cenni pepati e speziati.

All'assaggio evidenzia un corpo lineare, fresco e mobile, dinamico, con un lieve tocco tannico e una polpa fruttata piena e stimolante, arricchito da una pennellata sapida e dal classico finale leggermente ammandorlato. Sembra fatto apposta per accompagnare buona parte degli antipasti piemontesi, con particolare attenzione per i formaggi a pasta molle, per poi andare sul sicuro con i classici agnolotti del plin. Se preferite puntare al vegetariano, le verdure arrosto si sposano perfettamente. Se arrivate al secondo piatto, sono sicuro che dovrete chiederne un'altra bottiglia...