

Nom	Dolcetto D'Alba Bricco Lago
Millésime	2025
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOC Dolcetto d'Alba
Cépages	100% dolcetto
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe. L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations. Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives du territoire auquel elles appartiennent. A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée. Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti. D'une couleur rubis magenta vif, le Dolcetto D'Alba Bricco Lago est fruité et épicé avec des arômes de baies mixtes croquantes et de fleurs confites, ainsi qu'une belle touche d'épices. Ce millésime s'inspire du style des crus de Beaujolais et est brillant et croquant, avec des tanins mûrs, une texture rocailleuse et beaucoup de fruits croquants.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Località San Sebastiano à Monforte d'Alba - 3 petits vignobles - 40 ans âge moyen.
Vinification	Macération à froid de 5 jours. Fermentation de 15 jours des grappes non éraflées. Malolactique spontanée ensuite. Bref passage en botte en mise en bouteille en été.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 à 4 mois en 'botte'.
Production	9.000 bouteilles

