

Nom	Dolcetto d'Alba
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Altare Elio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Dolcetto d'Alba
Cépages	100% dolcetto
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant.

Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir.

L'Arborina' est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté.

Le Dolcetto d'Alba a une couleur rouge pourpre. Le nez est intense et développe des arômes de cerises noires, de mûres et de framboises. La bouche est riche et énergique. Après un an de bouteille, le vin sera plus souple.

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	La Morra et Dogliani. Les vignobles se situent à 250-280m d'altitude, orientation nord, nord-est. Le sol se compose essentiellement de sable et de calcaire. Les vignes ont entre 10 et 30 ans.
Rendement	5.000 kg par ha (2,5 ha au total).
Vendange	Septembre
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 2-3 jours dans des cuves rotatives à température contrôlée. Le vin vieillit 3 semaines en barriques françaises et ensuite 10 mois en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	3 semaines en barriques françaises et 10 mois en cuves inox.
Production	20.000 bouteilles

