

Naam	Dolcetto d'Alba
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Schiavenza
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Dolcetto d'Alba
Druivensoorten	100% dolcetto
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Azienda Agricola Schiavenza is een klein familiebedrijf dat in 1956 werd opgericht door de broers Vittorio en Ugo Alessandria. Vandaag de dag wordt het bedrijf geleid door schoonzoon Luciano Pira. Het domein beslaat ongeveer tien hectare wijngaarden in het gebied Serralunga d'Alba, daarnaast bezit het vier Piemonteise giornate in de gemeente Monforte d'Alba in het gehucht Perno. In het verleden waren de hoeve en de omliggende gronden eigendom van de Opera Pia Barolo, de stichting waarmee Julia Faletti opkwam voor de minder bedeelden in de samenleving. Het domein is vernoemd naar de pachters (schiavenza) die vroeger het werk verrichtten in de wijngaarden van dit domein.

Schiavenza maakt maar liefst 5 verschillende, unieke Barolo's. De wijnen krijgen hun rijping op grote Slavonische vaten, en hoewel de moderne etiketten anders doen vermoeden, hanteert Schiavenza een traditionele stijl van wijn maken.

De productie van het bedrijf richt zich uitsluitend op rode wijnen. Dolcetto d'Alba; een Barbera d'Alba gevinifieerd op traditionele wijze van druiven geteeld in de jonge wijngaard gelegen in het gehucht Perno in de gemeente Monforte d'Alba en een versie geraffineerd in grote vaten; een Langhe Nebbiolo van 100% nebbiolo druiven; een Barolo van een blend van nebbiolo-druiven geoogst van wijngaarden met verschillende blootstellingen, alle in de gemeente Serralunga d'Alba, en drie selecties van de wijngaarden "Broglio", "Prapò" en "Bricco Cerretta"; en tot slot een Barolo Chinato, een gearomatiseerde wijn verkregen uit een oud familie recept.

Deze Dolcetto heeft een intense robijnrode kleur met paarse reflecties. De neus is fris en heerlijk fruitig met toetsen van kersen, rijpe zure kersen en hints van kruiden. De mond is knapperig en mooi fruitig met bittere tonen die frisheid geven aan de wijn en lichte amandeltonen in de afdronk. Zeer harmonieus.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden, gelegen op klei-kalksteen bodem, liggen op een hoogte van 300-400 meter.
Opbrengst	50/60 kilo per ha.
Oogst	Handmatige oogst in de eerste helft van september.
Vinificatie	Traditionele wijnbereiding in roestvrijstalen vaten, met een 10-daagse weking in eigen sap. De wijn vervolgens 6 maanden in roestvrijstalen vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden in roestvrijstalen vaten

