

Il Dolcetto

Il Dolcetto è un vino rosso DOC, prodotto, in Piemonte, in sette tipi, ai quali è riconosciuta la denominazione d'origine controllata. Le differenze nascono a seconda del diverso luogo di coltivazione, che conferisce al vino diversa fragranza e sapore.

Come la Barbera, un tempo, era il vino da tavola di tutti i giorni, mentre ora sta acquisendo sempre più importanza, grazie alle selezioni delle uve e ai moderni metodi di produzione.

Non si tratta di un vino dolce, benché il nome sembri affermare il contrario. È chiamato così perché l'uva cresce bene sui "dossi", o "duset" in piemontese, come tutte le buone uve. Altri invece fanno risalire il nome al fatto che l'uva mangiata matura ha un sapore molto dolce.

Tutti i tipi di Dolcetto possono essere bevuti giovani. Se, invece, sono invecchiati un anno ed hanno una gradazione alcolica pari o superiore a 12,5 gradi, sono classificati "superiori".

Il Dolcetto di Acqui è asciutto, leggermente mandorlato, rosso rubino intenso con tendenza al color mattone, 11,5 gradi. Ha profumo vinoso.

Il Dolcetto d'Alba è rosso rubino; nella lievissima schiuma può essere violaceo. Asciutto, amarognolo, ha acidità moderata; 11,5 gradi.

Il Dolcetto

Ultimo aggiornamento Giovedì 20 Maggio 2010 16:08

Il Dolcetto d'Asti ha color rosso rubino; è vellutato, asciutto, armonico. Gradazione alcolica 11,5, acidità moderata.

Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi è prodotto nella zona attorno a Mondovì (Cuneo); è leggermente più acido degli altri dolcetti. Ha color rosso rubino, odore vinoso, asciutto e gradevole; gradazione alcolica 11. La produzione è più limitata rispetto alle altre.

Il Dolcetto di Diano d'Alba, tra tutti, ha la gradazione maggiore: 12 gradi. Color rubino, asciutto, ha un netto gusto di mandorla e profumo vinoso.

Il Dolcetto di Dogliani (Cuneo) è delicatamente amarognolo, ha color rosso tendente al violaceo, asciutto, odore vinoso, di discreto corpo. E' il Dolcetto più antico: esistono documenti del 1593 nei quali viene citato per le modalità della vendemmia.

Il Dolcetto di Ovada ha un profumo vinoso caratteristico; è asciutto come tutti i dolcetti, armonico, amarognolo, color rosso rubino intenso, tende al granato quando invecchia.

Eccellenti annate per il Dolcetto sono state: 1947, 1961, 1964, 1971, 1978, 1982, 1985, 1989, 1990, 1993.