



Patrone Vini - Dolcetto d'Alba DOC



Elena en Enzo Patrone maken voornamelijk **Dolcetto** wijnen (bij de **betere** ooit geproefd), in **vogelvlucht** maar een **kilometer of 12 ten oosten van Barolo**, echter over de weg doe je al snel **45 minuten** over meer dan 30 km, helemaal in de **Alta Langhe**, daar waar de wegen ophouden ... De druivelaars gedijen op een **indrukwekkend terrassensysteem** waarop vroeger groenten, aardappelen, peulvruchten en granen werden verbouwd. De stenen muren creëren een **ideaal microklimaat**: 's nachts geeft de steen de warmte af die overdag is opgenomen. De Dolcetto vindt hier een ideale habitat dankzij de kalk- en mergelrijke gronden, gericht op het zuiden.

De Dolcetto d'Alba is de **traditionele wijn van de Alta Langa**. De druiven worden in de tweede helft van september met de **hand** geoogst, waarna een **rigoureuze wijnbereiding** volgt in **roestvrijstalen tanks** bij gecontroleerde temperatuur, om alle – zeker voor deze druif belangrijke – **primaire aroma's** te ontwikkelen; indien hieraan onvoldoende aandacht wordt besteed kan het resultaat eerder zurig of muffig zijn.

100% Dolcetto. Zoals het betaamt: **fel naar donker robijnrood**. Typische intense nasale aroma's die doen denken aan **amandel en kers**. **Pruimenaroma's** in de mond, **zachte en ronde tannines**, goede en **frisse afdronk** met een vleugje bittere amandel. Alcohol 14 vol%.

Dolcetto d'Alba past het best bij **pasta met tomatensaus**, **salumi** en **gedroogd vlees**, en **geroosterd wit of rood vlees**, en over het algemeen informele en rustieke gerechten.

Deze wijn kreeg werd geselecteerd door **Presidio Slow Food**, een project "*dat kleine, traditionele producties die met uitsterven worden bedreigd beschermt, de regio's in de schijnwerpers zet en goed, schoon en eerlijk voedsel promoot. De projecten brengen lokale producenten samen om de biodiversiteit te verdedigen en zo dierrassen, groente- en fruitsoorten en oude ambachten te redden*".