



VITE GOURMET Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it

IL GRANDE CLASSICO PIEMONTESE



**Rosso, secco, con sei
denominazioni d'origine
all'attivo: scopriamo
insieme il Dolcetto**

A GREAT PIEDMONTESE CLASSIC

A dry red with six DOC labels:
il Dolcetto

Il nome non tragga in inganno: il Dolcetto non è un vino dolce, ma un rosso secco, tra i più conosciuti e apprezzati rossi italiani, dal forte timbro fruttato, simbolo del consumo quotidiano piemontese. Sei le denominazioni a suo nome, tra la provincia di Cuneo, Asti, Alessandria e Imperia, in Liguria. Dogliani è la più nota, Docg da più di un decennio: vini morbidi e profondi di eccellente

caratura; Diano: Docg dal 2000, cru di rinomata vocazione, e poi Ovada e Acqui, pieni e di energia, infine Alba e Asti, piacevoli, freschi e profumati. In Liguria l'Ormeasco, una perla per gli appassionati.

Il Dolcetto è un rosso di personalità, di media struttura e longevità, può invecchiare bene, ma non migliora con il tempo e la sua beva ottimale è tra i 2 e i 4 anni dalla vendemmia.



The name may mean sweet in Italian, but confusingly Dolcetto is actually a dry wine, one of Italy's best-known and best-loved reds, with its fruity overtones and aura of being what one of the locals' favourite daily tipples. There are six quality DOC denominations, scattered

around the provinces of Cuneo, Asti, Alessandria and Imperia in Liguria.

Dogliani is probably the best-known and has boasted a DOCG for over a decade, this is a smooth, rounded wine with plenty of body. Then there is Diano so typical of the type, which

has had the DOCG label since 2000, followed by the energetic wines of Ovada and Acqui and the very drinkable wines of Alba and Asti with their distinctive bouquets. In nearby Liguria the wine of Ormeasco is a gem for enthusiasts.

Dolcetto is a wine with charac-



Aroma caratteristico Characteristic bouquet

Il Dolcetto è vino dal colore rubino o porpora, impatto olfattivo ricco e con sentori di prugna, viola, mora e mandorla

Dolcetto is a ruby or purple wine with a rich bouquet and hints of plum, violet, blackberry and almond

I terreni delle alte colline delle Langhe sono da sempre l'habitat naturale di questo vitigno, conosciuto già dal XVI° secolo, precoce nella maturazione, delicato nella coltivazione. Un rosso che si impone per fascino e versatilità, principe del consumo quotidiano, il Dolcetto è la migliore soluzione per il tutto pasto: splendido in accompagnamento agli antipasti della cucina langarola, i primi piatti e le carni.

Un rosso che non si chiede: è già sul tavolo ad aspettarti, e non delude mai.

Qualunque sia la denominazione, il Dolcetto è vino dal colore rubino o porpora, impatto olfattivo ricco e di sentori di prugna, viola, mora e mandorla, generosa profondità e vigore. Al gusto è asciutto, di buona struttura e pienezza, con vena tannica pronunciata e ottima sapidità. Un rosso che soddisfa e sorprende. ■

ter, a reasonably structured wine with a medium lifespan, it can age well, but does not improve with age. It is best drunk at two to four years old. The vineyards on the higher hills of the Langhe area have historically been home to this cultivar, documented since the seventeenth century, and the grapes mature early, despite being delicate. One of those reds that is striking in its versatility as

an everyday wine, Dolcetto goes well with a whole meal. It is a splendid corollary to the typical hors d'oeuvres of the Langhe area, bears up well during the traditional Italian first course of pasta or rice and comes into its own with the meats of the second course. This is not one of those reds you have to order; it's already there on the table waiting for you and never disappoints.

Whatever the exact DOCG label, Dolcetto is a ruby or purple wine with a rich bouquet and hints of plum, violet, blackberry and almond, combined with a generous depth and vigour. Dry on the palate, with a rounded, satisfying structure and fullness characterised by a pronounced tannic vein and excellent flavour. A red that both satisfies and surprises. ■

L'evento

Sabato 11 maggio 2019, alle ore 15 a Torino, presso Palazzo Reale, nel Salone delle Guardie Svizzere (foto sotto) è in programma la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olivo, con conferenza e degustazione a cura dei sommelier AIS. A seguire, visita esclusiva alla Cappella della Sindone, capolavoro barocco del Guarini.

The event

Saturday 11 May 2019, at 3 pm in Turin, at the Royal Palace, in the Hall of the Swiss Guards (below) sees the celebration of the National Day of Wine and Oil with a conference and tasting organized by the AIS sommeliers. To follow, an exclusive visit to the Chapel of the Shroud, Guarini's baroque masterpiece.

