

Dolcetto d'Alba Amaranto 2023 **di Emilio Vada**

Il Dolcetto d'Alba Amaranto 2023 di Emilio Vada rappresenta un ritorno all'essenza più pura e conviviale del vitigno piemontese. Coltivato con dedizione tra i comuni di Mango e Coazzolo, questo rosso si spoglia di ogni sovrastruttura per puntare sulla trasparenza espressiva. La scelta di vinificare ed affinare esclusivamente in vasche d'acciaio è la chiave della sua identità: il vino mantiene così intatta la vivacità cromatica porpora e un profilo aromatico fragrante, dominato da note nitide di mirtillo, ribes e ciliegia. In bocca, l'Amaranto stupisce per un dinamismo straordinario. Il sorso è ritmato da una freschezza vibrante e da tannini vellutati che accarezzano il palato senza alcuna asperità. La chiusura, coerente con la tradizione albese, regala quella tipica scodata amarognola che pulisce la bocca e rende la beva trascinante. È il re della quotidianità e della cucina regionale. Eccelle con i piatti della tradizione come i ravioli del plin, le lasagne o i cannelloni, ma la sua struttura agile gli permette di sostenere egregiamente anche carni a cottura lenta e formaggi freschi. Un vino che eleva il pasto attraverso un'eleganza autentica, fresca e profondamente legata alla terra d'origine.



Vitigni:

Dolcetto 100%

Gradazione alcolica:

13%

Zona di produzione:

Piemonte

Denominazione vino:

Dolcetto d'Alba Doc