

Pelissero - Munfrina

Italie - DOC dolcetto d'Alba

Le domaine Pelissero est situé sur la commune de Treiso au coeur de la zone de production des Barbaresco. Il s'agit de l'une des principales DOCG italiennes où le Nebbiolo est le cépage roi. Barolo est l'autre appellation phare de ce cépage emblématique du Piémont.

Pelissero



Terroir de texture moyenne, avec des veines de sable rouge. Age moyen des vignes de 40 ans. Vendanges manuelles



Fermentation et macération courtes à température contrôlée, parfois seulement 4 à 5 jours



Après une première décantation à froid, le vin est conservé durant 6 à 7 mois en cuves inox et un mois en bouteille avant la commercialisation



Viandes rouges, grillades, charcuterie, fromages



14 - 16 °C



1 - 4 ans



La robe est d'un beau rouge intense mélangé à un beau violet vif. Le nez est très aromatique et ouvert sur des arômes de cerise rouge, de griotte. En bouche, ce vin est bien équilibré entre les tanins, l'alcool et l'acide. La fin de bouche est légèrement amère, rappelant les amandes, et est tout à fait typique du cépage Dolcetto

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Etrusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produits. Il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouveront les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.

Le Dolcetto tient son nom de « dolce » qui signifie doux ou sucré. Un nom assez étonnant puisque ce raisin n'est pas connu pour sa teneur en sucre et les vins issus du Dolcetto ne sont pas non plus sucrés. Ce sont des vins de couleur rouge profond avec des reflets violets, tanniques et fruités avec un niveau d'acidité modéré ou bas et une finale en bouche d'une amertume caractéristique. Ils se reconnaissent également par leurs notes d'amande et de réglisse au nez et au palais. Par ailleurs, les Dolcetto ne sont pas vieillies dans des fûts de chêne ou si c'est le cas, ils le sont pour quelques mois seulement. Ce qui en fait alors des vins plus structurés avec un grand potentiel de garde.

