



Piamonte

Italia

Via Alba, 47
12065 Montforte d'Alba, CN
<https://ferdinandoprincipiano.it/>
+39 0173 78585

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Ferdinando Principiano



Ferdinando Principiano

Dolcetto d'Alba DOC

Tipo de vino: Tinto seco
Variedad de uva: 100% Dolcetto
Añada: 2020
Alcohol: 12.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

Ferdinando Principiano produce vinos elegantes y naturales de clase mundial, con una filigrana del *terroir* tradicional de Barolo. Ferdinando inició en 1993, con 7 hectáreas de su padre y abuelo; ahora posee y cultiva 21 hectáreas. Toda la agricultura es orgánica no certificada, pero él va mucho más allá de las prácticas orgánicas normales y está obsesionado con preservar o crear las condiciones para la biodiversidad dentro y alrededor de sus viñedos. Esto incluye comprar bosques adyacentes y crear un estanque en la base de su cru *Boscareto* que actúa como hogar para aves migratorias y un coro de ranas. Trabaja los viñedos a mano, incluido el uso de una guadaña. Todo el trabajo de bodega es de baja intervención. Ferdinando evita por completo la cosecha verde, prefiriendo un dosel de hojas silvestres y espesas que proporciona sombra a los racimos de uva. Todas las fermentaciones son espontáneas y en acero inoxidable. No añade SO₂ entre el final de la cosecha y hasta el final de la fermentación maloláctica, lo que, sin tener en cuenta los niveles de alcohol, sí permite que la nariz se mantenga extremadamente fresca, expresiva y prístina.

El Vino

El Dolcetto d'Alba de Ferdinando es una mezcla de uvas recolectadas de dos viñedos ubicados en la comuna de Monforte d'Alba: Sant'Anna y Montagliato. Montagliato es un viñedo relativamente nuevo, que compró en 2010 y plantó con Barbera, Dolcetto, Freisa, y Nebbiolo. La elevación varía de 400 a 550 metros y la ubicación es bastante ventosa lo que da como resultado vinos con elegancia, frescura y menor contenido de alcohol. Las vides de Sant'Anna tienen más de 60 años y proporcionan al vino complejidad y elegancia. Los suelos son compuestos de arcilla y arena. Ferdinando no utiliza herbicidas, fungicidas, fertilizantes ni pesticidas químicos sintéticos. Los tratamientos con cobre y azufre se utilizan con moderación. La fermentación es espontánea sin adición de levaduras cultivadas en depósitos de acero inoxidable. El vino reposa diez meses en depósitos de acero inoxidable antes de ser embotellado.

Este vino es la expresión por excelencia de la uva Dolcetto: jugoso y delicioso pero sin ser unidimensional. Disfrútalo servido fresco como aperitivo, con platos de queso o platos sencillos.

Producción anual de solo 3,900 botellas.