



  
CASCINA  
BOSCHETTI  
*Gomba*  
Azienda Agricola  
Barolo - Italia

40°  
ANNIVERSARIO  
1977 - 2017

Dolcetto d'Alba  
DOC "Galluccio"

#### Il Vigneto

Ubicazione: Novello (Cuneo).  
Posizione: Altitudine 300 m. s.l.m., esposizione sud-ovest.  
Terreno: marna calcarea con strati di sabbia

#### La vite

Vitigno: Dolcetto 100%, vendemmia manuale con selezione dei grappoli.  
Potatura: Guyot.  
Densità: 4.400 viti per ettaro.

#### L' Annata 2017

Quest'annata sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni. Inverno mite con poca neve e primavera con temperature sopra la media. A fine aprile le gelate che hanno causato danni altrove qui hanno riguardato solo i fondovalle e le colline più fredde. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. Per quanto riguarda i principali componenti del vino, va fatto notare che le gradazioni alcoliche, seppur importanti, non sono fuori dalla media, specialmente su vini a base Dolcetto e Nebbiolo, questo molto probabilmente perché la vite ha interrotto i suoi processi metabolici nel periodo più caldo, arrivando ad una vendemmia anticipata ma con valori nella norma. Vendemmiato l'ultima settimana di Agosto e la prima di Settembre.

#### Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 5-6 giorni sulle bucce; affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento; breve affinamento in bottiglia.  
Colore: rosso rubino con riflessi violacei  
Profumo: bouquet fresco e vinoso  
Sapore: gusto asciutto, con acidità moderata, leggermente amandorlato

#### Servizio

Servire ad una temperatura di 16-18 °C. in bicchiere a tulipano

#### Abbinamento

Salumi, agnolotti al pin burro e salvia, carni bianche, formaggi molli o semiduri.