

Dolcetto d'Alba Cascina Amalia 2015 - Un Dolcetto esemplare e scaccia crisi / vinoalvino.org

by - giovedì, giugno 08, 2017

<http://www.vinotype.it/dolcetto-dalba-cascina-amalia-2015-un-dolcetto-esemplare-scaccia-crisi-vinoalvino-org/>

Da vinoalvino.org, 31 maggio 2017, "Dolcetto d'Alba Cascina Amalia 2015 - Un Dolcetto esemplare e scaccia crisi", di Franco Ziliani.

[..]

Credo fortemente che il Dolcetto non abbia fatto il proprio tempo, che non sia superato, che abbia ancora molto da dire e da dare, soprattutto se portato a tavola e abbinato ad una vastissima gamma di piatti, dagli antipasti misti (vitello tonnato, salsiccia, peperoni ripieni, sfornati, frittate di verdure, carne cruda, ecc.) della tradizione piemontese, ai primi con ragù di carne o con sugo di arrosto, ai secondi di carne bianca o al pollame. Ma anche abbinato ad un bel coniglio con i peperoni fa un figurone. O alla salsiccia di Bra.

[...]

Uno dei Dolcetto d'Alba che sicuramente selezionerò è questo nitido, esemplare **Dolcetto d'Alba 2015** (aspettate a stappare i 2016 e godetevi ancora l'annata precedente!) di un'azienda che ho conosciuto da poco grazie ad una vecchia cara amica romana, **Rosanna Ferraro**, giornalista e donna di comunicazione, azienda che nasce intorno al 2003 in quel di Monforte d'Alba, in località Sant'Anna e che oggi comprende, sotto il nome di [Amalia, cascina in Langa](#), una vivace azienda agricola con annesso elegante bed and breakfast.

Protagonista di **Cascina Amalia** è la famiglia Boffa, che ha rilevato e ristrutturato un'antina cascina risalente ai primi anni del XX secolo, e per la precisione Maria Angela e Gigi Boffa, affiancati dal figlio Paolo, che segue l'aspetto agronomico in vigna e i processi produttivi in cantina. Azienda che dagli iniziali tre ettari di vigna oggi è passata ad otto, oltre a sei altri ettari in affitto.

[...]

E poi c'è il **Dolcetto d'Alba**, che ha un'importanza particolare per i Boffa, perché all'atto dell'acquisto della cascina si trovarono le vigne di Dolcetto tutte attorno alla tenuta. Oggi sono quasi tre ettari, da vigne esposte in larga parte a ovest, ad altezza media sui 450 metri, ben ventilate, poste su terreni argillosi e calcarei.

La bocca è piena, succosa, carnosa, di grande soddisfazione e buon spessore, il vino si dispone sul palato ricco e potente, ma con una buona acidità che equilibra la materia. Lo si beve piacevolissimamente, questo Dolcetto d'Alba 2015 Cascina Amalia, per la sua fluidità, per il suo proporsi equilibrato, godibile, non troppo estrattivo ma ricco di nerbo e innervato da una fresca, vivace acidità".

Trovate [qui](#) l'intero articolo di Franco Ziliani su vinoalvino.org

PDF document by Vinotype