

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Elio Altare Dolcetto d'Alba 2023
Vinícola	Elio Altare
Safra	2023
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Alba
Tipo	tinto
Castas	Dolcetto
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	20 minutos
Premiações	90 pts Vinous 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você acompanha o mundo dos grandes vinhos, certamente já ouviu falar dos "Barolo Boys", o grupo de jovens produtores que revolucionou o Piemonte nos anos 1980. No centro dessa história de coragem e rebeldia está Elio Altare. Influenciado pelo que viu na Borgonha, Elio introduziu uma nova mentalidade na região, focada em baixos rendimentos, viticultura limpa e vinhos de extrema precisão, aromáticos e prazerosos desde a juventude. A mudança começou de forma radical: em um gesto quase simbólico, ele pegou uma motosserra, derrubou as árvores frutíferas da propriedade da família em La Morra e destruiu os antigos tonéis de madeira da cantina para abrir espaço ao que acreditava ser o futuro: as novas barricas francesas. Para seu pai, Giovanni, aquilo era uma loucura incompreensível. Criado no pós-guerra, ele enxergava a produtividade como questão de sobrevivência e considerava um desperdício a ideia de reduzir a produção em nome da qualidade. O choque entre os dois foi tão profundo que Giovanni morreu brigado com o filho, chegando a deserdá-lo. Mas o tempo deu razão a Elio, que comprou de seus irmãos a propriedade da família e provou que o vinho deve refletir, também, a uva e o terroir acima de qualquer técnica. Hoje, essa filosofia é mantida ao lado de sua filha, Silvia Altare, e se expressa com maestria neste Dolcetto d'Alba. Aqui, a família Altare entrega uma interpretação brilhante da casta. Este exemplar nasce em vinhedos de 20 a 40 anos de idade, cultivados em solos argilo-arenosos com exposição norte e nordeste na região de Alba, uma combinação que garante maturação lenta, preservando uma acidez vibrante e um frescor fantástico. Já na vinícola, os famosos rotofermentadores entraram em cena para garantir uma extração mais eficiente — e Elio Altare também foi um dos pioneiros no uso desse equipamento na região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja e ameixa, entre frescas e maduras, aliadas a notas picantes de pimenta, cacau, alcaçuz e toques terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra-se um vinho elegante, muito bem elaborado, com taninos polidos, acidez equilibrada, saboroso e com um final persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO ragú ao molho de carne, fondue com trufa branca, <div class="IGAsve"> <div class="hfac6d LviCwe tNxQlb ynAwRc">tjarin al tartufo, magret de pato, grisado de coelho, queijos azuis</div> </div>

