

DOLCETTO D'ASTI

DOC

Cardin

È l'inizio degli anni '80 quando Lorenzo, poco più che ventenne e fresco di studi presso la Scuola Enologica di Alba, individua all'interno degli appezzamenti famigliari un terroir unico: il vigneto Cardin, esposto a mezzogiorno, con un suolo fortemente calcareo, ricco di tufo e venature marnose. Qui il Dolcetto raggiunge il suo apice qualitativo, sia per ricchezza che eleganza.

Con l'annata 1985 si celebra la prima singola vinificazione di questo vigneto e il prodotto ottenuto sbalordisce sia Lorenzo che suo padre Giacomo: con il passare degli anni il Cardin è diventato un simbolo della nostra azienda.

Tipologia: Dolcetto d'Asti D.O.C.

Varietà: 100% Dolcetto

Prima annata prodotta: 1985

Altitudine: 260m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso (15% sabbia, 50% limo, 35% argilla)

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta manualmente in cassette da 20kg e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra gli 8 e i 10 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di marzo dell'anno seguente.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA