

GUIDA COMPLETA AL VITIGNO

DOLCETTO

Tipologie · Zone · Terreni · Caratteristiche · Metodi di Produzione

1. Origini e Storia del Vitigno

Il Dolcetto è un vitigno autoctono piemontese tra i più antichi e identitari della regione. Le prime attestazioni documentali risalgono al 1593, in un atto notarile del comune di Dogliani (CN), ma la sua presenza nelle colline piemontesi è probabilmente assai più remota. Alcuni storici dell'enologia ipotizzano che il nome non derivi dal sapore dolce del vino – che è invece secco – bensì dal termine dialettale piemontese 'dossetto' (piccolo dosso), a indicare le colline dove il vitigno prosperava.

Per secoli il Dolcetto fu il vino di consumo quotidiano dei contadini delle Langhe e del Monferrato: pronto in pochi mesi dalla vendemmia, beverino, con tannini morbidi e ricco di frutto. Era denominato il 'vino di tutti i giorni' in contrappunto al Nebbiolo, considerato 'il vino delle grandi occasioni'. Questa storica posizione 'ancillare' ha a lungo limitato gli investimenti qualitativi sul vitigno.

A partire dagli anni '80-'90 del Novecento, con la valorizzazione delle Langhe come territorio di eccellenza enologica mondiale, anche il Dolcetto ha conosciuto una rivalutazione significativa. Produttori come Bartolo Mascarello, Giuseppe Rinaldi, Elio Altare e altri hanno dimostrato che il Dolcetto, nelle sue interpretazioni migliori, può esprimere vini di grande complessità e carattere.

> **Curiosità etimologica:** Il nome 'Dolcetto' è fuorviante: il vino prodotto da questo vitigno è perfettamente secco. L'ipotesi più accreditata è che il nome derivi dalla dolcezza degli acini al momento della vendemmia, che sono effettivamente zuccherini e piacevoli da mangiare. Un'altra teoria vuole che derivi da 'dossetto', termine piemontese per indicare le morbide colline dove il vitigno era tradizionalmente coltivato.

2. Caratteristiche Ampelografiche

Il Dolcetto appartiene alla famiglia Vitaceae, specie Vitis vinifera. È un vitigno di grande riconoscibilità ampelografica, con caratteri morfologici distintivi che lo rendono facilmente identificabile sul campo.

2.1 Morfologia della Pianta

Parte della Pianta	Descrizione
Gemma apicale	Cotonosa, bianco-verdastra con leggeri riflessi bronzati
Foglia adulta	Media, trilobata o pentalobata, di forma orbicolare; seni laterali a V
Pagina superiore	Verde scuro, liscia, glabra
Pagina inferiore	Aracnoidea, con tomentosità sulle nervature
Grappolo	Medio, cilindrico-piramidale, spesso alato; da mediamente compatto a compatto
Acino	Medio-piccolo, sferoidale, buccia blu-nero intenso con abbondante pruina
Vinaccioli	2-3 per acino, grandi rispetto all'acino – fonte dei caratteristici tannini

Fioritura	Ermafrodita, autoferile; buona allegagione
Maturazione	Precoce: prima-seconda decade di settembre (prima del Nebbiolo, dopo il Moscato)

2.2 Caratteristiche Vegeto-Produttive

- Vigore: medio-elevato
- Fertilità delle gemme: elevata dalla base, ottima allegagione
- Produttività: abbondante e regolare – rischio di sovrapproduzione nei terreni fertili
- Resistenza alle malattie: discreta resistenza alla botrite grazie alla buccia spessa; mediamente sensibile a oidio e peronospora
- Germogliamento: precoce (fine marzo) – rischio di gelate tardive primaverili
- Maturazione: precoce, generalmente prima decade di settembre
- Adattabilità: ottima ai suoli calcarei e argillosi delle Langhe; meno adatto ai terreni acidi e sabbiosi

2.3 Biotipi e Cloni

Nel corso dei secoli sono stati selezionati diversi biotipi di Dolcetto che si differenziano per epoca di maturazione, dimensione del grappolo, caratteristiche aromatiche. I principali cloni omologati dal Ministero delle Politiche Agricole sono:

Clone	Caratteristiche Principali	Adatto a
VCR 5	Grappolo medio, buona produttività, maturazione regolare	Produzione qualitativa media
ISV-V 9	Più tardivo, acini piccoli, colore intenso	Vini strutturati, Dogliani
CN 11	Grappolo spargolo, acidità elevata, ottimo colore	Vini di qualità elevata
CN 36	Bilanciato tra produttività e qualità	Uso generale in Langhe
Selezioni massali	Mantenute da produttori storici nei crus storici	Vini di territorio, identitari

3. Terreni e Pedologia

Il Dolcetto è un vitigno con esigenze pedologiche abbastanza precise: esprime le sue migliori qualità su suoli calcarei, argillosi o marnosi, preferibilmente in quota, dove la maturazione è più lenta e le escursioni termiche più accentuate. È sensibile ai suoli troppo fertili, acidi o con eccesso di umidità.

3.1 Tipologie di Suolo e Influenza sul Vino

Tipo di Suolo	Caratteristiche Fisico-Chimiche	Effetto sul Vino	Zone Tipiche
Marnoso-arenaceo delle Langhe (Elveziano)	Alternanza di marne e arenarie, pH 7,5-8,5,	Massima espressione del Dolcetto: eleganza, finezza	Dogliani, Alba, Diano d'Alba

	povero di materia organica, drenante	tannica, longevità, mineralità	
Argillo-calcareo (Tortoniamo)	Argilla 30-50%, calcare attivo, pH 7-8, buona ritenzione idrica	Struttura, colore intenso, tannini marcati, buona longevità	Ovada, Acqui Terme, Monferrato
Galestro e tufo	Tufo calcareo poroso, ottimo drenaggio, pH alcalino	Vini freschi, aromi floreali netti, frutto rosso vivace, acidità spiccata	Aree di Dogliani in quota
Sabbioso-limoso	Sabbie con limo, pH neutro, buon drenaggio	Vini leggeri, fruttati, pronti, scarsa longevità; tendenza alla delicatezza aromatica	Zone pianeggianti e di fondovalle
Serpentinite/ultrabasico	Suoli su rocce magmatiche, poveri, pH variabile, molto drenanti	Rarissimo; vini con mineralità estrema e acidità elevata	Aree di Ovada (AL) – suoli unici

3.2 Esposizione, Altitudine e Microclima

Esposizione ottimale: Sud, Sud-Est – necessaria per garantire maturazione completa in un vitigno precoce con buccia spessa

Altitudine ideale: 200-500 m s.l.m. – le quote più elevate (350-500 m) producono vini più freschi e longevi; quelle basse favoriscono surmaturazione

Escursione termica: Fondamentale: la differenza di temperatura giorno/notte (10-15°C) preserva l'acidità e affina gli aromi

Piovosità: 600-800 mm annui ideali; eccesso di umidità favorisce peronospora e diluzione aromatica

Aspetto cruciale: Il Dolcetto tollera male i terreni ricchi di azoto: la fertilità eccessiva porta a sovrapproduzione e perdita di concentrazione

4. Zone di Coltivazione e Denominazioni DOC

Il Dolcetto è coltivato quasi esclusivamente in Piemonte, dove conta sette denominazioni DOC distinte, ciascuna con un territorio specifico, un carattere proprio e regole produttive differenziate. Una piccola diffusione è presente anche in Liguria e in alcuni paesi del Nuovo Mondo.

4.1 Le Sette DOC Piemontesi – Panoramica

Denominazione	Provincia	Superficie (ha)	Anno DOC	Stile Prevalente
Dolcetto di Dogliani DOC / DOCG	Cuneo (CN)	~1.100	1974 / DOCG 2005	Il più strutturato e longevo
Dolcetto d'Alba DOC	Cuneo (CN)	~1.700	1974	Equilibrato, fruttato, beverino
Dolcetto d'Asti DOC	Asti (AT)	~200	1974	Leggero, floreale, pronto

Dolcetto di Ovada DOC / Superiore DOCG	Alessandria (AL)	~700	1972 / DOCG 2008	Tannico, robusto, longevo
Dolcetto delle Langhe Monregalesi DOC	Cuneo (CN)	~50	1974	Raro, montano, minerale
Dolcetto d'Acqui DOC	Alessandria (AL)	~150	1972	Fresco, floreale, leggero
Dogliani DOCG	Cuneo (CN)	~1.100	DOCG 2011	Massima espressione del Dolcetto

4.2 Schede Dettagliate per Denominazione

Dogliani DOCG

Denominazione: DOCG dal 2011 (già Dolcetto di Dogliani Superiore DOCG dal 2005)
Zona: 11 comuni nel cuneese: Dogliani, Farigliano, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Cigliè, Clavesana, Monchiero, Rocca de' Baldi, Somano, Roddino, Serravalle Langhe
Uvaggio: 100% Dolcetto
Resa massima: 8 t/ha (superiore: 7 t/ha)
Affinamento minimo: Nessuno per la versione base; Superiore: 12 mesi di cui 6 in legno
Gradazione minima: 11,5% vol (Superiore 12% vol)
Carattere: Il territorio di Dogliani, su suoli marnoso-arenacei poveri, produce il Dolcetto più complesso e longevo, con tannini setosi e grande profondità aromatica

Dolcetto d'Alba DOC

Denominazione: DOC dal 1974
Zona: 54 comuni in provincia di Cuneo – tutta l'area delle Langhe albesi e Roero
Uvaggio: 100% Dolcetto
Resa massima: 9 t/ha
Affinamento minimo: Nessuno obbligatorio; Superiore: 12 mesi
Gradazione minima: 11,5% vol
Carattere: La denominazione più diffusa: versatile, con stile che varia molto tra i produttori, da vini immediati e fruttati a interpretazioni più strutturate e complesse

Dolcetto di Ovada DOC / Superiore DOCG

Denominazione: DOC dal 1972; Superiore DOCG dal 2008
Zona: Ovada e 21 comuni limitrofi (AL) – Monferrato meridionale
Uvaggio: 100% Dolcetto
Resa massima: 9 t/ha (Superiore: 8 t/ha)
Affinamento minimo: Superiore DOCG: 16 mesi

Carattere: Il Dolcetto di Ovada è il più tannico e robusto: i suoli argillo-calcarei del Monferrato conferiscono struttura, colore intenso e buona longevità, distinguendosi nettamente dallo stile delle Langhe

Dolcetto d'Asti DOC

Denominazione: DOC dal 1974

Zona: Comuni astigiani del Monferrato, principalmente Nizza Monferrato, Canelli, Costigliole

Uvaggio: 100% Dolcetto

Carattere: Versione più leggera e immediata del Dolcetto, con spiccata componente floreale (violetta, rosa), tannini morbidi e bevibilità immediata

Dolcetto delle Langhe Monregalesi DOC

Denominazione: DOC dal 1974 – tra le meno conosciute d'Italia

Zona: Mondovì e comuni limitrofi (CN), tra i 400 e i 700 m s.l.m.

Superficie vitata: Circa 50 ettari – denominazione a rischio di scomparsa

Carattere: Vino di montagna: acidità vivace, profumi alpini, leggerezza strutturale, spiccata mineralità. Rarissimo fuori dal territorio, prodotto da pochi vignaioli artigiani

Dolcetto d'Acqui DOC

Denominazione: DOC dal 1972

Zona: Acqui Terme e comuni limitrofi (AL)

Carattere: Simile allo stile di Ovada ma generalmente più leggero e floreale; meno noto a livello nazionale

4.3 Diffusione fuori dal Piemonte

Area	Nome locale / DOC	Note
Liguria	Ormeasco di Pornassio DOC	Dolcetto chiamato localmente 'Ormeasco'; stile leggero, floreale, talvolta vinificato in Sciacchetrà rosato (Sciac-trà)
California (USA)	Nessuna DOC; vini varietali	Coltivato in Sierra Foothills, Amador County; comunità di origine piemontese; stile fruttato e morbido
Argentina	Mendoza, San Juan	Introdotto dagli emigranti piemontesi; rarissimo oggi
Australia	Victoria, McLaren Vale	Presenza sperimentale di nicchia

5. Caratteristiche Organolettiche

5.1 Profilo Sensoriale di Base

Parametro	Caratteristica
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei in gioventù; granato-mattone con l'invecchiamento
Intensità cromatica	Elevata – ottima dotazione di antociani; tende all'impenetrabilità nei vini giovani
Acidità totale	Media: 5,5-7 g/L – inferiore alla Barbera; il pH tende a essere più alto (3,3-3,6)
Tannini	Caratteristica distintiva: abbondanti, con struttura polimerica complessa; nei vini giovani possono risultare austieri e astringenti; si ammorbidiscono con il tempo
Alcol	Medio: 12-14% vol; tende alla maturazione precoce degli zuccheri
Estratto secco	Medio-elevato: 25-32 g/L
Residuo zuccherino	Secco: < 4 g/L nella quasi totalità delle versioni
Acidità volatile	Bassa nelle vinificazioni corrette; rischio di aumento in vendemmie tardive

5.2 Profilo Aromatico

Vino giovane (0-2 anni)

- Frutta nera fresca: mora, mirtillo, prugna, amarena
- Frutta rossa: ciliegia scura, ribes nero
- Floreale: violetta intensa, iris – nota caratteristica del vitigno
- Spezie: liquirizia, pepe nero
- Mandorla amara al finale – tannini caratteristici
- Talvolta lievi note erbacee o di sottobosco nelle annate fresche

Vino evoluto (3-8 anni, con o senza legno)

- Frutta in confettura: mora, prugna secca, fico
- Spezie dolci: cacao, cioccolato fondente, caffè
- Note terziarie: cuoio, tabacco, terra bagnata, fungo
- Tannini che si integrano progressivamente
- Il finale amaro di mandorla persiste come firma del vitigno

5.3 Il Finale Amaro – Tratto Identitario

Il finale amaro di mandorla è la firma più riconoscibile del Dolcetto ed è dovuto alla presenza di tannini con struttura polimerica specifica derivante dai vinaccioli (semi) particolarmente grandi rispetto alla dimensione dell'acino. Questo tratto, che nei vini giovani può apparire ruvido, si ammorbidisce e diventa elegante con l'invecchiamento in

bottiglia. I produttori che puntano a ridurre questa nota tendono a limitare la macerazione e a evitare la pigiatura dei vinaccioli durante la lavorazione.

5.4 Longevità per Denominazione

Denominazione / Stile	Periodo Ottimale	Massimo Potenziale
Dolcetto d'Alba base	1-3 anni	4-5 anni
Dolcetto d'Alba Superiore	2-5 anni	6-8 anni
Dogliani DOCG base	2-5 anni	7-10 anni
Dogliani DOCG Superiore	4-8 anni	12-15 anni
Dolcetto di Ovada Superiore DOCG	4-8 anni	10-15 anni
Dolcetto delle Langhe Monregalesi	1-4 anni	6-8 anni
Ormeasco di Pornassio (Liguria)	1-3 anni	4-5 anni

6. Metodi di Produzione

6.1 Gestione del Vigneto

Sistemi di Allevamento

Sistema	Descrizione	Adatto a
Guyot semplice	Potatura corta, 1 capo a frutto + sperone di ritorno, carica 6-10 gemme	Vini di qualità, terreni collinari, produzione contenuta
Guyot doppio	2 capi a frutto, carica 12-16 gemme	Produttività media su terreni meno vocati
Cordone speronato	Braccio permanente con speroni a 2-3 gemme	Meccanizzazione parziale, vigneti su pendio moderato
Alberello (rarissimo)	Forma storica a ceppo basso senza sostegni	Raro, solo vigneti storici; massima qualità ma lavoro manuale totale

Densità di Impianto

- Impianto tradizionale: 3.000-4.000 ceppi/ha – resa 8-10 t/ha
- Impianto di qualità: 4.500-6.000 ceppi/ha – resa 6-8 t/ha
- Alta densità (vigneti d'eccellenza): 6.000-8.000 ceppi/ha – resa 4-6 t/ha
- Diradamento estivo dei grappoli (giugno-luglio): pratica fondamentale per concentrare il frutto e limitare i tannini astringenti

Gestione del Suolo e Pratiche in Vigna

- Inerbimento interfilare controllato: riduce la fertilità, migliora il drenaggio, limita l'erosione
- Sovescio: migliora la struttura del suolo, aumenta la microbiologia benefica
- Concimazione organica esclusiva nei vigneti di qualità
- Sfogliatura nella zona grappoli (luglio): arieggiamento, riduzione botrite, maturazione fenolica ottimale
- Lavorazione superficiale nei periodi siccitosi

6.2 Vendemmia

La gestione della maturazione è critica per il Dolcetto. Il vitigno è precocissimo e tende a perdere rapidamente acidità se non raccolto al momento giusto; d'altro canto una raccolta troppo anticipata esaspera i tannini verdi e astringenti.

Momento di Raccolta	Parametri Tecnici	Stile Ottenuto
Precoce (fine agosto – 1ª settimana settembre)	pH 3,2-3,4; alcol potenziale 11-12%; acidità totale > 7 g/L	Vini freschi, floreali, tannini vivaci; adatti al consumo giovane
Ottimale (2ª-3ª settimana settembre)	pH 3,4-3,6; alcol potenziale 12,5-13,5%; acidità 5,5-7 g/L	Equilibrio tra frutto, struttura e morbidezza tannica
Tardiva (fine settembre – ottobre)	pH > 3,6; alcol potenziale > 14%; acidità < 5,5 g/L	Vini strutturati, prugna/confettura; rischio di tannini pesanti e perdita di freschezza

Indicatore chiave: Per il Dolcetto, oltre ai parametri chimici, i produttori esperti valutano attentamente la maturità dei vinaccioli (semi). Semi ancora verdi e astringenti indicano maturità fenolica incompleta; semi marroni e croccanti segnalano il momento ottimale per la raccolta. Questa valutazione è spesso più affidabile delle analisi di laboratorio per prevedere la struttura tannica del vino finale.

6.3 Vinificazione

A. Vinificazione Classica per Vini Freschi e Beverini

- Diraspatura completa; pigiatura delicata o soft-pressing
- Macerazione breve: 4-8 giorni a 24-26°C
- Rimontaggi delicati (1-2 al giorno) per estrarre colore senza eccesso di tannini
- Fermentazione alcolica con lieviti selezionati (Saccharomyces cerevisiae)
- Fermentazione malolattica (FML): quasi sempre praticata, ammorbidisce i tannini
- Obiettivo: frutto primario, violetta, tannini morbidi, bevibilità immediata

B. Vinificazione per Vini Strutturati e da Affinamento

- Selezione rigorosa delle uve in vigna e al tavolo di cernita
- Macerazione lunga: 12-20 giorni con controllo temperatura a 28-30°C
- Rimontaggi intensi nelle prime fasi + délestage per ammorbidire i tannini
- Follatura (pigeage) manuale nei tini aperti
- Utilizzo parziale o totale di lieviti indigeni per complessità aromatica

- FML in legno (barrique o tonneau) per integrazione migliore
- Microossigenazione post-FML per stabilizzare il colore antocianico

C. Approcci Naturali e Biodinamici

- Crescente diffusione in Dogliani e Langhe tra produttori artigianali
- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni (longueur des macérations più incerto)
- Nessuna aggiunta di solfiti o aggiunte minime (< 30 mg/L SO2 totale)
- Macerazione carbonica parziale o totale in alcuni casi
- Affinamento in anfore di terracotta: mineralità e purezza del frutto
- Filtrazione e chiarifica evitate o ridotte al minimo

D. Ormeasco – Vinificazione Ligure

- Stile più leggero rispetto alle versioni piemontesi
- Macerazione breve: 4-6 giorni
- Versione Sciac-trà (rosato): vinificazione in bianco delle uve rosse con breve macerazione a freddo
- Obiettivo: leggerezza, profumi floreali, bevibilità

6.4 Criticità e Sfide Tecnici del Dolcetto

Gestione dei tannini: La principale sfida tecnica. I vinaccioli grandi del Dolcetto rilasciano facilmente tannini verdi e astringenti se maltrattati meccanicamente. I produttori di qualità evitano la pigiatura energica, limitano la pressatura delle vinacce e usano pompe peristaltiche delicate.

Instabilità del colore: Il Dolcetto ha un pH più alto della Barbera, il che rende gli antociani meno stabili e inclini all'ossidazione. L'uso di SO2 adeguato, la gestione dell'ossigeno e le tecniche di microossigenazione controllata sono fondamentali.

Acidità volatile: In annate calde con uve surmature, il Dolcetto è più suscettibile all'aumento di acidità volatile rispetto ad altri vitigni piemontesi. Il controllo delle temperature di fermentazione è essenziale.

6.5 Affinamento

Contenitore	Volume	Cessione al Vino	Stile	Denominazioni d'Elezione
Acciaio inox	Da 5 a 100+ HL	Neutro, preserva aromi primari	Fresco, floreale, immediato, beverino	Dolcetto d'Alba base, Dogliani base
Cemento / vetroresina	Da 20 a 200 HL	Micro-ossigenazione, temperatura stabile, neutro	Frutto pulito, leggera rotondità	Stile tradizionale, versatile
Barrique (rovere francese)	225 L, 1°/2° passaggio	Vaniglia, tostatura, tannini del legno	Strutturato, speziato, potente	Dogliani Superiore, Ovada Superiore

Tonneau (rovere francese/slavone)	500 L	Cessione più lenta, elegante integrazione	Complessità senza esuberanza del legno	Dogliani DOCG, produttori artigianali
Botte grande (slavone)	20-80 HL	Quasi neutra, lentissima ossigenazione	Rotondità, complessità terziaria, tradizione	Raro; stile tradizionale artigianale
Anfora terracotta	Da 50 a 500 L	Micro-ossigenazione naturale	Mineralità, purezza frutto, tensione acida	Nicchia naturale/artigianale – Dogliani

6.6 Tempi di Affinamento Obbligatori per Denominazione

Denominazione	Affinamento minimo	Di cui in legno	In bottiglia
Dolcetto d'Alba DOC	Nessuno	-	Commercializzabile subito
Dolcetto d'Alba Superiore DOC	12 mesi	Facoltativo	-
Dogliani DOCG	Nessuno per la base	-	-
Dogliani DOCG Superiore	12 mesi	6 mesi obbligatori in legno	3 mesi in bottiglia
Dolcetto di Ovada DOC	Nessuno	-	-
Dolcetto di Ovada Superiore DOCG	16 mesi	Obbligatorio (durata non specificata)	4 mesi in bottiglia
Dolcetto d'Asti DOC	Nessuno	-	-
Dolcetto d'Acqui DOC	Nessuno	-	-
Dolcetto Langhe Monregalesi DOC	Nessuno	-	-

7. Confronto tra le Principali Tipologie

Tipologia	Zona	Terreno	Colore	Tannini	Acidità	Legno	Longevità	Note distintive
Dogliani DOCG base	Dogliani (CN)	Marnoso-arenaceo	Rubino intenso	Medi, setosi	Media	No	3-8 anni	Eleganza, finezza, mineralità
Dogliani DOCG Superiore	Dogliani (CN)	Marnoso-arenaceo	Rubino/granato	Strutturati	Media	Sì	6-15 anni	Massima complessità del Dolcetto

Dolcetto d'Alba base	Langhe (CN)	Vario (marne, tufo)	Rubino violaceo	Medi	Media	No	2-5 anni	Floreale, immediato, versatile
Dolcetto d'Alba Superiore	Langhe (CN)	Vario	Rubino intenso	Medi-alti	Media	Opz.	4-8 anni	Più strutturato, ottima bevibilità
Ovada Superiore DOCG	Ovada (AL)	Argillo-calcareo	Rubino scuro	Alti, robusti	Media	Sì	5-12 anni	Il più tannico, struttura imponente
Dolcetto d'Asti	Asti (AT)	Argilloso	Rubino chiaro	Bassi, morbidi	Medio-bassa	No	1-3 anni	Leggero, floreale, estivo
Dolcetto d'Acqui	Acqui (AL)	Argillo-calcareo	Rubino medio	Medi	Media	No	1-3 anni	Simile a Ovada base, meno noto
Langhe Monregalesi	Mondovì (CN)	Calcareo-montano	Rubino chiaro	Fini, tesi	Alta	No	2-6 anni	Raro, mineralità alpina, acidità viva
Ormeasco (Liguria)	Pornassio (IM)	Calcareo-scistoso	Rubino tenue	Bassi, delicati	Media-alta	No	1-4 anni	Leggerissimo, floreale, marino
Ormeasco Sciac-trà	Pornassio (IM)	Calcareo-scistoso	Rosa cerasuolo	Assenti	Alta	No	1-2 anni	Rosato rarissimo, elegante

8. Abbinamenti Gastronomici

Il Dolcetto è tradizionalmente il 'vino da tutti i giorni' delle Langhe, abbinato con semplicità ai piatti della cucina piemontese. La sua struttura tannica, la morbidezza dell'acidità e il finale amarognolo lo rendono particolarmente adatto a piatti della tradizione contadina.

8.1 Abbinamenti Classici per Stile

Stile di Dolcetto	Abbinamenti Ideali	Temperatura di Servizio
Dolcetto giovane / base	Antipasti piemontesi (vitello tonnato, insalata russa, battuta di fassona), salumi, pizza, pasta al pomodoro, risotto ai funghi	16-17°C
Dogliani DOCG / d'Alba Superiore	Tajarin al ragù d'agnello, pasta con cinghiale, pollo alla cacciatora, coniglio con olive, formaggi semi-stagionati (Raschera, Castelmagno giovane)	17-18°C
Ovada Superiore DOCG	Brasato di manzo, stufati, selvaggina da pelo (capriolo, cinghiale), formaggi stagionati (Bra duro, Pecorino)	18-19°C

Dolcetto d'Asti / leggero	Affettati, finger food, focaccia, verdure grigliate, formaggi freschi	15-16°C
Ormeasco Sciac-trà (rosato)	Pesce di mare, crostacei, insalate estive, charcuterie delicata	10-12°C

L'abbinamento d'eccellenza tradizionale: Tajarin (tagliolini all'uovo delle Langhe, 40 tuorli per kg di farina) con sugo di arrosto o ragù di salsiccia + Dolcetto d'Alba. L'amaro di mandorla del Dolcetto bilancia perfettamente la ricchezza del tuorlo d'uovo, creando uno degli abbinamenti più identitari della cultura gastronomica piemontese.

9. Produttori di Riferimento

Dogliani DOCG – I Maestri del Territorio

- Luigi Einaudi (Dogliani) – storico vignaiolo, già Presidente della Repubblica; Vigna Tecc e I Filari
- Chionetti (Dogliani) – riferimento assoluto per purezza e autenticità
- Abbona (Dogliani) – Sori Favot, Papà Celso; vini identitari e longevi
- Anna Maria Abbona (Dogliani) – vini biodinamici di grande precisione
- San Fereolo (Dogliani) – Nicoletta Bocca; approccio naturale, vini di tensione e mineralità
- Pecchenino (Dogliani) – Siri d'Jermu e San Luigi; grande riferimento moderno
- Poderi Luigi Einaudi – Vigna Tecc, Cannubi; classico e affidabile

Dolcetto d'Alba – I Classici

- Bartolo Mascarello (Barolo/Alba) – Dolcetto d'Alba purissimo, stile tradizionale intransigente
- Giuseppe Rinaldi (Barolo) – Dolcetto d'Alba di grande finezza e autenticità
- Vietti (Castiglione Falletto) – Tre Vigne; moderno e affidabile
- Giacomo Conterno (Serralunga d'Alba) – Dolcetto d'Alba Cascina Francia
- Elio Altare (La Morra) – Dolcetto d'Alba, interpretazione moderna
- Bruno Giacosa (Neive) – Dolcetto d'Alba, eleganza classica

Dolcetto di Ovada – I Vignaioli del Monferrato

- Mauro Molino – Ovada, struttura e longevità
- Il Mongetto (Vignale Monferrato) – Ovada di carattere
- La Guardia (Ovada) – Superiore DOCG di riferimento

Ormeasco – Liguria

- Terre Bianche (Dolceacqua, IM) – Ormeasco e Sciac-trà di grande finezza
- Maccario Dringenberg (Pornassio) – produttore artigianale storico

10. Il Dolcetto Oggi: Sfide e Tendenze

10.1 La Crisi e il Rilancio

Il Dolcetto attraversa da anni una fase di ridefinizione della propria identità. La concorrenza dei grandi vini internazionali e lo stesso successo del Barolo e del Barbaresco hanno ridotto la superficie vitata dedicata al Dolcetto nelle Langhe negli ultimi decenni. Molti vignaioli preferiscono piantare Nebbiolo, più remunerativo, laddove un tempo cresceva il Dolcetto.

Tuttavia, una nuova generazione di produttori e consumatori sta riscoprendo il Dolcetto come vitigno identitario di grande autenticità, capace di esprimere il territorio piemontese con carattere unico e irripetibile.

10.2 Tendenze Produttive Contemporanee

- Riduzione della macerazione: vini più freschi e meno tannici per intercettare i consumatori moderni
- Valorizzazione dei crus storici: singoli vigneti con nomi e carte d'identità geografica
- Biodinamica e viticoltura naturale: crescita significativa a Dogliani in particolare
- Riduzione o azzeramento dei solfiti: tendenza alla vinificazione naturale
- Riscoperta della botte grande: alternativa alla barrique per affinamenti più rispettosi del frutto
- Bottiglia e affinamento: valorizzazione dell'invecchiamento in bottiglia rispetto all'affinamento in legno

10.3 Classificazione dei Vigneti (MGA)

Le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA): Nella denominazione Dogliani DOCG è in fase di discussione (analogamente a quanto già avviene per Barolo e Barbaresco) la mappatura dei singoli crus con l'indicazione delle MGA in etichetta. Vigneti storici come Sori Favot, Siri d'Jermu, Vigna Tecc, San Luigi sono già considerati crus di riferimento dal mercato e dalla critica, pur in assenza di un riconoscimento istituzionale formale analogo a quello del Barolo.

Appendice: Glossario dei Termini Tecnici

Termine	Definizione
Acino	Il singolo chicco d'uva, composto da buccia, polpa e vinaccioli
Ampelografia	Scienza che studia e classifica le varietà di vite attraverso caratteri morfologici
Barrique	Piccola botte da 225 litri in rovere, di origine bordolese
Biotipo / Clone	Varietà vegetale selezionata per caratteristiche specifiche; il clone è registrato al Registro Nazionale
Délestage	Tecnica enologica: svuotamento del serbatoio e rimontaggio violento per ammorbidire i tannini

Diradamento	Eliminazione parziale dei grappoli in vigna per concentrare la produzione rimanente
Fermentazione malolattica (FML)	Trasformazione batterica: acido malico → acido lattico; ammorbidisce il vino
Guyot	Sistema di potatura con uno o due capi a frutto + sperone di ritorno
Macerazione	Contatto tra mosto e parti solide (bucce, vinaccioli) per estrarre colore, aromi, tannini
MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva)	Indicazione in etichetta di un singolo vigneto o sottozona di particolare vocazione
Ormeasco	Nome locale ligure del Dolcetto, coltivato in Val Tanaro (Pornassio, Imperia)
Pigeage (follatura)	Rottura manuale o meccanica del cappello di bucce nella vasca fermentativa
Sciac-trà	Versione rosata dell'Ormeasco, ottenuta con brevissima macerazione a freddo delle uve rosse
Sovescio	Semina di piante tra i filari, poi interrate, per migliorare la fertilità e struttura del suolo
Tonneau	Botte da 500 litri; cessione del legno più lenta e delicata della barrique
Vinaccioli	Semi dell'uva; nel Dolcetto sono particolarmente grandi e fonte di tannini caratteristici