



CARATTERE DOGLIANI

di Emanuela Caruso

COMPLESSITÀ,
ELEGANZA E VERSATILITÀ.
QUINTO E NICOLA
CHIONETTI PRESENTANO
IL BRICCOLERO
DOGLIANI DOCG



Nicola Chionetti, titolare della Cantina Chionetti, sita a Dogliani (CN), con suo nonno Quinto www.chionettiquinto.com

Un vino che con il proprio sapore riesce a parlare del territorio da cui nasce, Dogliani, nelle Langhe, e della storia di chi lo produce, di chi è stato capace di dare al Dolcetto un'importanza unica, che non ha eguali in nessun'altra zona d'Italia. Infatti il Dogliani è l'unica Docg derivata da uve 100% dolcetto, a conferma della peculiarità di questo territorio. Tra i viticoltori che si sono cimentati con il vitigno si trovano anche Quinto e Nicola Chionetti che, nella loro cantina dalla tradizione centenaria, permettono ogni giorno al Dolcetto di esprimersi in tutta la sua forza ed eleganza. «Il suolo del nostro territorio – commentano Quinto e Nicola Chionetti – è bianco, profondo e argillo-calcareo, ideale per il vitigno del Dolcetto. Il nostro Dogliani Docg è un vino di inaspettata complessità, che riflette con grande versatilità le differenze del territorio, sorprendendo il palato attraverso espressioni aromatiche inconsuete e tannini con incredibili doti di allungo. Il Briccolero – che insieme al San Luigi costituisce il cru di Dogliani più rappresentativo che produciamo – nasce da una singola vigna posizionata a sud-est. La terra secca e il

diradamento consistente con cui si procede in vigna conferiscono al vino tannini fermi che permettono al Briccolero di affrontare anche un periodo di invecchiamento molto lungo (25 anni). Questo vino poi arriva a vantare un buon equilibrio tra austerità ed eleganza, sue caratteristiche peculiari. A testimoniare, poi, il profondo legame con la propria terra ci pensa il carattere di mineralità, che si ritrova sia all'olfatto sia al gusto». Sebbene troppo spesso il Dolcetto venga confinato nello spazio angusto e limitato di vino semplice, l'intenzione con cui la famiglia Chionetti lo coltiva e lo produce è ben diversa e mira a far conoscere anche ai palati più raffinati l'autenticità insita tanto nel sapore di questo vino, quanto nella passione con cui viene lavorato. «Rifiutiamo la definizione di vino semplice e rivendichiamo la capacità del Dolcetto di presentarsi come un prodotto di elevata qualità, elegante e in grado di raccontare i propri luoghi di appartenenza». Insomma un legame con il territorio che non è solo espresso in dati olfattivi e gustativi, ma anche in un lavoro rispettoso dell'ambiente, tant'è che da sempre non si effettuano trattamenti con insetticidi e sistemici. ❖

