

Tempi addietro la “Guida vinicola della provincia di Cuneo” ricordava come la coltivazione della vite fosse molto importante... “specialmente nei circondari di Alba e Mondovì ove la natura e la configurazione del terreno ed il clima si prestano meravigliosamente alla vegetazione della vite ed alla perfetta maturazione dell’uva”.

Dopo diverse vicissitudini con abbandono di molti vigneti, si arriva alla stesura del disciplinare nel 1974 per regolamentare la produzione.

Undici sono i Comuni delimitati nella zona di produzione per una superficie a vigneto di 48 Ha; una produzione limitata ma di tutto rispetto.

Il vino deriva dal vitigno Dolcetto di antica origine e tradizione, un vitigno molto sensibile alla diversa composizione del terreno su cui viene coltivato, tanto da assumere sfumature differenti a seconda dei luoghi di produzione anche se distanti pochi chilometri uno dall’altro.

Si adatta molto bene inoltre sui terreni di altura fino a 600 metri di altitudine, respirando così l’aria che arriva dalle vicine Alpi Marittime.

In genere risponde alle seguenti caratteristiche:

- colore rosso rubino intenso e vivo con riflessi violacei dovuti alla bassa acidità (per questo motivo è gradito alle persone di stomaco delicato);
- odore vinoso, gradevole, caratteristico con sentori di ciliegia matura e di piccoli frutti;
- sapore asciutto, gradevole, amarognolo con buon equilibrio tannini/acidità, di discreto corpo e buona persistenza.

Come si consuma

Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi è molto versatile e si abbina bene ai salumi, alle paste (asciutte e in brodo), a piatti di carni rosse e bianche, a formaggi freschi.

Va servito fresco di cantina – sui 16° e consumato nei due-tre anni successivi alla vendemmia per godere in pieno della fragranza e della freschezza.

E' quindi da considerarsi un vino a tutta mensa, per la gioia dei commensali.

I Produttori

Per valorizzare la denominazione, per migliorarne la conoscenza, per attuare progetti di immagine è stata fondata nel novembre 2008 la libera "ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DEL DOLCETTO DELLE LANGHE MONREGALESI" alla quale hanno aderito con entusiasmo i seguenti produttori:

- Bricco Mollea - Vicoforte
- Burdisso Marco - Villanova M.vì
- Cantina di Clavesana - Clavesana
- Cantine Luzi Donadei Fabiani - Clavesana
- Cascina Monsignore - Vicoforte
- Il Colombo - Mondovì
- Le Surie - Clavesana
- Piovano Pietro - Bastia Mondovì
- Ravotti Luca - Vicoforte
- Rivarossa Anna - Briaglia