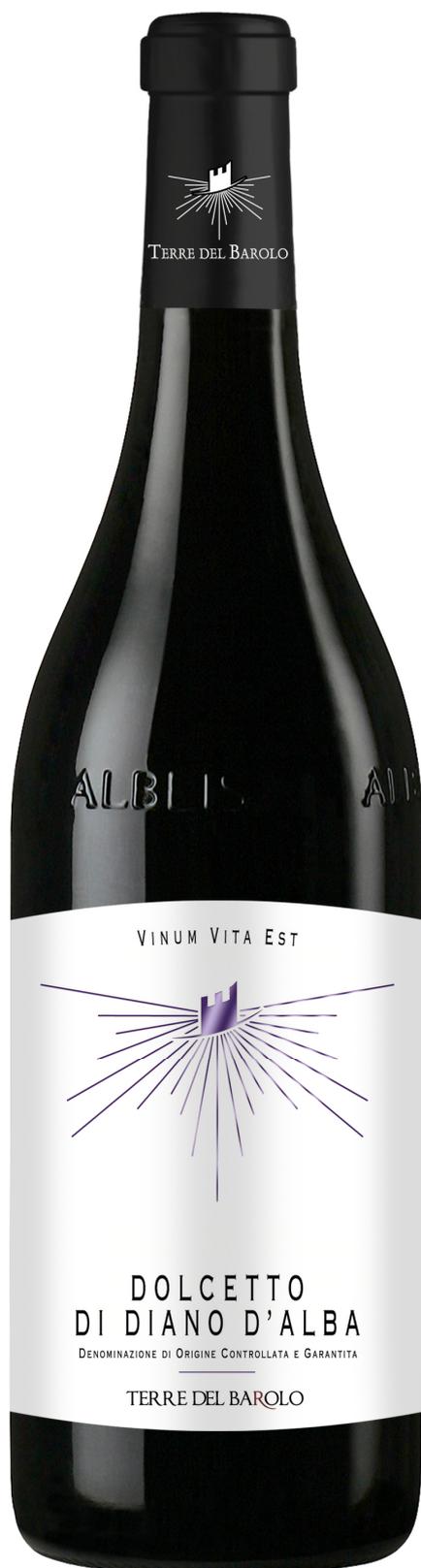


# TERRE DEL BAROLO

## DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG



**Vitigno:** Dolcetto

**Zona di produzione:** Diano d'Alba

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** fine settembre/inizio ottobre

**Resa massima:** 80 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti

**Fermentazione malolattica:** completa

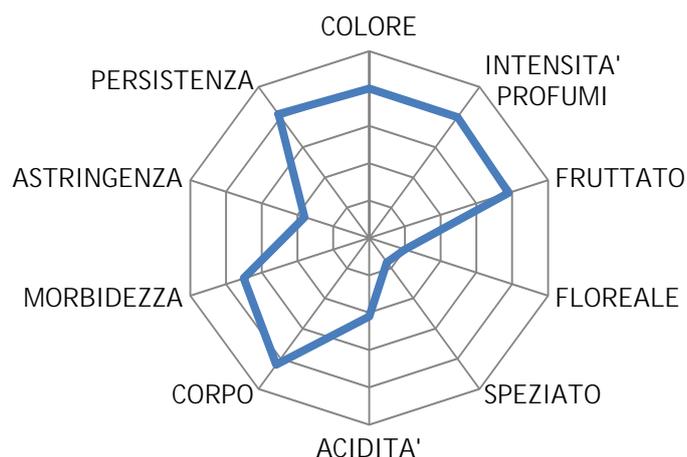
**Affinamento:** in vasche d'acciaio per 3/4 mesi e imbottigliamento

**Grado alcolico (minimo):** 12,00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/l

**Estratto secco netto (minimo):** 21 g/l

### QUADRO ORGANOLETTICO:



**Temperatura di degustazione:** 16/18 gradi

**Conservazione:** vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

**Abbinamento cibo/vino:** antipasti e primi piatti, secondi di carni bianche e bollito misto, salumi e formaggi semi stagionati di latte di pecora e capra