

TERRE DEL BAROLO



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG

Vitigno: 100% Dolcetto

Zona di produzione: Diano d'Alba

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contropalliera 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)

Fermentazione malolattica: completa

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

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Al naso: ricco, con caratteristici sentori di ciliegia

Al palato: asciutto e armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato

Grado alcolico: 13,5% vol.

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