

Dolcetto di Diano d'Alba

Denominazione di origine controllata e garantita

Il paese di Diano d'Alba è posto su una collina tra le più alte delle Langhe, dove il vitigno Dolcetto ha saputo ritagliarsi uno spazio importante, dominando sui versanti meglio esposti (SORÌ).

Caratteristiche



Uva: 100% Dolcetto

Vigneto: 1 ha

Impianto: 1980/2015

Esposizione: Sud

Profumo: Profumo intenso con sentori di ciliegia matura.



Sapore

fruttato con retrogusto gradevolmente ammandorlato ed un piacevolissimo bouquet vinoso.



Vinificazione

Dopo una breve macerazione di circa sette giorni, a temperatura controllata per esaltarne i profumi intensi e il bouquet vinoso, il nostro dolcetto si affina per circa 6 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato. Dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia è pronto ad entrare sul mercato.



Abbinamenti

Ottimo per tutte le portate, dagli antipasti ai secondi. Perfetto per formaggi freschi di Langa e salumi.



Temperatura di servizio

18/20 °C

