



DIANO D'ALBA SUPERIORE DOCG



Comune: Diano d'Alba

Superficie: 1 ha

Esposizione: Sud-ovest

Vitigno: 100% Dolcetto

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree

Vinificazione: Diraspapigiatura delicata delle uve, fermentazione a contatto con le bucce per 5-6 giorni a 26-27°C.

Affinamento: in vasche d'acciaio per nove mesi. Imbottigliamento nell'estate successiva alla raccolta.

Produzione: 6500 bottiglie

Formato: 0,75 L – 1,5 L

Caratteristiche: Si presenta con un bel rosso rubino intenso dai marcati riflessi violacei, un impatto olfattivo avvolgente sui toni della piccola frutta rossa e della confettura, un sapore rotondo, caldo, che ammicca a sentori di legno e liquirizia, ma sempre sostenuto da una spigliata nota acida.

Abbinamenti gastronomici: La sua ricchezza gustativa lo rende ideale su secondi di carne, salumi e formaggi. Servire a 18°C.



DIANO D'ALBA SUPERIORE DOCG



Village: Diano d'Alba

Area: 1 ha

Exposure: South-West

Variety: 100% Dolcetto

Implant density: 4500 vines/ha

Grape harvest: Manual

Soil characteristics: Clayey-limestone marl

Vinifications: Gentle destemming of the grapes, fermentation with the skins for 5-6 days at 26-27°C

Aging: 9 months in stainless steel tanks. Bottling in summer. Ready to drink in September.

Amount: 6500 bottles

Type: 0,75 L – 1,5L

Characteristics: Intense ruby red color with violet reflections; enticing impact in the mouth with notes of little red fruit and jam; round and warm taste that reminds of licorice and wood while preserving a juicy acidity.

Pairings: Perfect with cheeses and salami. Serve at 18°C.