

# Dolcetto di Diano d'Alba



**vino:** Dolcetto di Diano d'Alba docg

**comune di produzione:** Diano d'Alba – sottozona Abelloni

**uva:** Dolcetto di Diano d'Alba

**gradazione alc.:** 14% -15%

**superficie vitata:** 0,3 ettari

**esposizione:** sud-est .

**tipologia di terreno:** argilloso.

**sistema di allevamento:** Gujot-basso

**età media delle viti:** 15/20 anni.

**densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento e delle annate.

**contenitori per la produzione:** vasche inox

**contenitori per l'affinamento:** vasche inox.

**durata dell'affinamento:** i primi 7 mesi dell'anno seguente alla raccolta. Anche in questo caso per ottimizzare l'elevage si adotta la pratica della micro ossigenazione stabilizzante naturale, in modo da dosare micro bollicine di ossigeno alimentare puro utilissimo nelle prime fasi di maturazione del vino, per stabilizzare le frazioni coloranti e ammorbidirne quelle tanniche. L'elevata concentrazione raggiunta, permette a questo vino un percorso di miglioramento straordinario con il passare del tempo, non comune al vino Dolcetto

**chiarificazione e filtrazione:** nessuna di queste operazioni.

**periodo dell'imbottigliamento:** preferibilmente la fine del settimo o l'inizio dell'ottavo mese dell'anno seguente alla raccolta delle uve.

**numero bottiglie prodotte a regime:** 2000 - 2500

**imballo:** cartoni da 12 bottiglie.

Le particolari attenzioni riservate a questa vigna ed al vino che se ne produce, lo caratterizzano come prodotto in grado di competere con vini molto ricercati.

**Piatto consigliato:** salumi e primi piatti

**Note di degustazione:** Colore rosso intenso violaceo. Sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. Vino corposo dal tannino elegante con finale persistente e armonioso.