

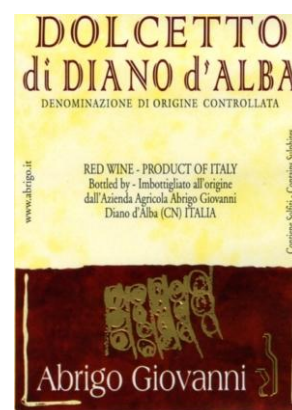


A Diano d'Alba il Dolcetto è il vino più importante. Dal 1974 ha un disciplinare di produzione proprio che delimita e comprende la sola superficie comunale. E' il vino classico della zona che ha una particolare morbidezza, un gusto secco e ammandorlato e una buona durata.

Dolcetto di Diano d'Alba DOC

Classico Dolcetto giovane e leggero.

12.5% gradi di alcol.



- Vitigno: Dolcetto
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Il Dolcetto di Diano o semplicemente Diano è vinificato esclusivamente con uve provenienti dal nostro Comune. I terreni hanno consistenza argillosa e regalano al vino eleganza, armonia, profumo e longevità.
- Altitudine media dei vigneti: 300 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - ovest
- Vinificazione: in rosso con fermentazione con vinacce dirasbate e ripetute follature per l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche.
- Qualità organolettiche:
 Colore rosso granato con riflessi porporini
 Profumo vinoso, fruttato, composto e continuo
 Sapore di bel nerbo con stoffa lunga, generoso e di carezzevole corposità.
 Acidità totale minima: 5 per mille.
 Estratto secco: 23 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: pur essendo un vino di tutto pasto, eccelle sui primi piatti asciutti, sui risotti, carni in umido, pollame e ossobuchi.
- Abbinamenti gastronomici con piatti di altri Paesi:
Austria: Gulash (Stufato di manzo), Zigenunerspiess (Spiedini di carne con cipolle e peperoni), Tafelspitz (Controgirello di manzo bollito con ortaggi e verdure).
Germania: Bratwurst (Salsiccia di maiale speziata e Faschierten Braten (Polpettone fritta), Berliner Eintopf (Stufato di carne trita con fagioli e cavolo), di carne), Hammel braten (Montone arrosto), Kalb haxe (Garretto di vitello arrosto), Semmelknodeln (Polpettine di carne servite con gnocchetti di pane)
Giappone: Iridori (Pollo stufato con verdure varie), Toriniku no dango (Gnocchetti di pollo fritti)
Inghilterra: Beef cecils (Crocchette di manzo con cipolle e spezie), Brawn (Carne di testa e zampetto di maiale in gelatina), Crown of lamb (Costolette d'agnello arrosto con pure di patate), Duke of Wellington's fillet of beef (Filetto di manzo con funghi e paté di fegato avvolto in una sfoglia e cotto in forno), Haggis (Stomaco di pecora ripieno di interiora e bollito), Haricot of mutton (Stufato di montone con ortaggi).
Svizzera: Berner platte (Stufato di varie carni con salsiccia e fagioli), Busecca alla ticinese (Zuppa di trippa con ortaggi), Zuri gschnatzlets (Carne e rognone di vitello con funghi in salsa).
Stati Uniti: Brunswick stew (Stufato di pollo e vitello), Hobo steak (Bistecca avvolta nel sale cotta al forno), Neckbones and corn (Polpettone di maiale), Kentucky burgoo (Stufato di carni miste).
- Bicchieri: calice piuttosto ampio con bordi richiusi verso il centro in modo che il vino liberi i suoi aromi.
- Si gusta al meglio offerto a temperatura ambiente di 17 - 18°.