



## **GARABEI DOLCETTO DI DIANO D'ALBA**

ottenuto dal vigneto più vecchio della proprietà.

Un Dolcetto strutturato ma elegante e senza eccessi di concentrazione, la cui forza espressiva è frutto di una vigna preziosa e antica, Garabei, che gli conferisce naturalmente una complessità e una bellezza espressiva del tutto particolari  
Vinificazione tradizionale e maturazione in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Bottiglia bordolese da 750 ml in scatola di cartone da 12 bottiglie.

- Vitigno: Dolcetto
- 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 diraspate e ripetute follature per l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche.
- Qualità organolettiche:  
Colore rosso rubino con riflessi porporini.  
Profumo molto varietale che spazia dalla ciliegia al lampone, dalla visciola alla prugna, e che richiama floreali profumi di violetta, toni balsamici, sfumature pepate, liquirizia dolce e una nota ammandorlata molto piacevole.  
Sapore: Al palato si distende benissimo, mostrando una bella succosità di frutto, sostenuta da acidità coerente e da una sottile ma determinante tannicità, mentre il finale ci ripropone la sfumatura ammandorlata e una delicata vena sapida.  
Acidità totale minima: 5 per mille.  
Estratto secco: 27 gr. per litro.

Accostamenti gastronomici: La sua gradevolezza ne consente l'abbinamento alle portate di tutto un pasto. Si consiglia con: cannelloni, ravioli, tajarin al sugo, carni bianche al forno, anatra in casseruola, pollo alla cacciatora..

Durata del prodotto: 5 anni