



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

Corpo, struttura e gusto pieno di frutti rossi maturi.

PRODUZIONE LIMITATA 3650 BOTTIGLIE NUMERATE

Frutto della selezione ed attenta vinificazione delle uve Dolcetto.

Prodotto con uve Dolcetto selezionate nei vigneti vocati di Diano d'Alba CN. Vinificazione tradizionale e maturazione in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Confezione: Bottiglia bordolese da 750 ml in scatola di cartone da 6 bottiglie.



Esame visivo:

Limpido, colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, con unghia purpurea; tra abbastanza consistente e consistente.

Esame olfattivo:

L'impatto odoroso è intenso e di buona persistenza, si resta subito immersi in un manto di frutta scura (mora, ciliegia nera), supportato da piacevoli note speziate fra cui si percepisce il tabacco ed il cioccolato fondente. La qualità è più che fine.

Esame gustativo:

Secco, caldo, con un buon corredo di freschezza, i tannini sono ancora ben evidenti, c'è una piacevole sapidità. Il vino è morbido, di buon corpo, equilibrato. In bocca è intenso, con il fruttato che torna deciso, il finale è persistente e piacevolmente ammandorlato.

La sua gradevolezza ne consente l'abbinamento alle portate di tutto un pasto.

Si consiglia con: tagliatelle, ravioli, primi piatti di riso, terrine di selvaggina da piuma, pollo arrosto, spezzatino di vitello in umido, carni arrosto.