Abrigo Giovanni
Diano d'Alba (CN)
Piemonte - Italia

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOC

Sörì Crava

VITIGNO:dolcetto.
ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono situati in colline esposte a sud-ovest, nel comune di Diano d'Alba.
Söri in dialetto piemontese significa "Solatio" cioè esposto al sole, a Diano d'Alba sono 77 i Söri censiti nelle mappe e ritenuti i migliori vigneti.
ALTITUDINE: metri 400 circa s.l.m.
VIGNETI: età media 20/30 anni.
ALLEVAMENTO: controspalliera, sistema di potatura Guyot.
VENDEMMIA: seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE: dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 25°C.
Dopo 8 giorni circa quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione del vino dalla vinaccia. Successivamente si effettuano dei travasi per ottenere il vino limpido.

CONSERVAZIONE: vasi vinari in acciaio inox per circa 10 mesi.
ALCOOL: 13% vol.
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.
OLFATTO: profumo vinoso intenso e di buona persistenza, fragrante con sentori di frutta rossa matura nei quali si riconoscono la mora e la ciliegia.
GUSTO: sapore secco e asciutto, caldo, con una buona freschezza e sapidità delicatamente ammandorlato.
ABBINAMENTO: adatto a tutto pasto e particolarmente indicato con i primi piatti.
Si accompagna a piatti di carni bianche, carni rosse grigliate, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 16°-18° C.