



## Dolcetto di Diano d'Alba “Sorì dei Crava”

DOCG

“Sorì dei Crava” iconico vigneto della cascina Crava che si posiziona esattamente al centro di questo Sorì, dal dialetto Piemontese “Solatio”, ovvero esposto al sole, da dove provengono i migliori dolcetto di Diano d'Alba.

**VARIETA:** Dolcetto 100%

**VIGNETO:** Il Sorì dei Crava viene prodotto con la selezione delle migliori uve dell'omonima parcella situata a Diano d'Alba. Terreno povero, argilloso, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatta alternati ad arenarie grigie (sabbie compattate e cementate da carbonati delle acque marine) dette Arenarie di Diano. Esposizione sud-ovest. Altitudine 350 m s.l.m. Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4500 piante per ettaro.

**RACCOLTA:** Manuale, effettuata in cassette, a metà settembre, a maturazione fenolica completa.

**RESA UVA PER ETTARO:** 8000 kg

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura delle uve selezionate in vigneto. Vinificazione in vasca di acciaio termo condizionata, con macerazione della durata media di circa 7 giorni, a seconda dell'annata. Solo rimontaggio per tutta la durata della macerazione. Fermentazione malo lattica spontanea e stabilizzazione tartarica a freddo durante i mesi invernali.

# ABRIGO GIOVANNI

**AFFINAMENTO:** Sosta in vasche di acciaio fino all'estate successiva la vendemmia, subendo alcuni travasi per la naturale decantazione e stabilizzazione. Imbottigliato nell'estate successiva la vendemmia.

**DESCRIZIONE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto e dei vini rossi giovani e fruttati. Ciliegia selvatica, amarena e piccoli frutti rossi sotto spirito si combinano a piccole note di tè, fieno e mandorle.

Secco ed avvolgente, la trama tannica è in buona armonia con l'acidità e sostiene il sorso rendendolo particolarmente longilineo e persistente. Il finale ammandorlato chiude l'assaggio, non lasciando spazio a dubbi sulla purezza varietale. Sugeriamo di provarlo con la carne cruda Piemontese, antipasti caldi, flan, parmigiano, pasta e pasta fresca.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

---

**AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI**

Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)  
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it