



## Dolcetto di Diano d'Alba Superiore "Garabei" DOCG

### ANNATA 2019

La massima espressione del Dolcetto tra quelli prodotti dalla famiglia Abrigo. Complesso ed elegante, oltre ad essere un riferimento tra i varietali 100% dolcetto, il Garabei ha un grande potenziale d'invecchiamento.

**VARIETA:** Dolcetto 100%

**VIGNETO:** "Garabei" è il nome che indica la parcella più vecchia dell'azienda, la data d'impianto risale a prima del 1968, anno della fondazione dell'azienda. Le viti ultracinquantenni e l'eterogeneità dei portinnesti e dei cloni che lo compongono donano al Garabei innata complessità.

Si trova su una collina molto ripida, il terreno è povero ed asciutto, poco profondo, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatti alternati ad arenarie grigie.

Esposizione sud, sud-ovest.

Altitudine 350 m s.l.m.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4100 piante per ettaro.

**RACCOLTA:** Seconda metà di settembre. Manuale, effettuata in cassette, 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 di 9-11 giorni. Rimontaggi solitamente effettuati quotidianamente fino al momento della svinatura. Fermentazione malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox e stabilizzazione tartarica a freddo durante i mesi invernali.

**AFFINAMENTO:** Sosta in vasche di cemento fino all'estate seguente la vendemmia subendo alcuni travasi per la naturale decantazione e stabilizzazione. Imbottigliato a Settembre 2020 e affinato minimo 4 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

**DESCRIZIONE:** Rosso rubino brillante con riflessi granato. Molto profumato: petali di rosa, amarena selvatica e scorza di arancia sono fusi a note di frutta rossa matura. Potente e allo stesso tempo elegante il Garabei ha tannini levigati ed avvolgenti. La buona acidità preserva il gusto e sostiene il finale morbido e persistente. Con l'invecchiamento il riflesso tende al rosso mattone e al naso si arricchisce con note di sottobosco e terriccio. Evolve perfettamente nei 5 anni successivi la vendemmia, nelle annate migliori si presenta in forma smagliante anche dopo 10 anni di affinamento. Consigliato con prosciutti stagionati, formaggi a pasta dura, paste ripiene, verdure grigliate e secondi leggeri.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

## DATI ANALITICI

**ALCOL:** 13.43 % vol

**PH:** 3.61

**ACIDITA' TOTALE:** 4.93 g/L in ac. tartarico

**ESTRATTO SECCO NR:** 29 g/L

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 90 mg/L