



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

### ANNATA 2022

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:** Prima metà di settembre.

Manuale, effettuata in cassette, a maturazione fenolica completa.

**RESA UVA PER ETTARO:** 8000 kg

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono delicatamente private dei raspi e gli acini, ancora interi, sono messi a fermentare immediatamente, grazie al pied de cuve di lieviti indigeni prodotto internamente alcuni giorni prima della vendemmia. Vengono effettuati rimontaggi e delestage in maniera variabile a seconda dell'andamento della fermentazione. 9 giorni di macerazione sulle bucce e torchiatura soffice trattenendo solo il vino estratto a bassa pressione.

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 ad Agosto 2023, dopo pochi giorni dalla nascita di Michele Abrigo.

Affinato minimo 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

**DESCRIZIONE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto di Diano d'Alba.

Si percepiscono energia e vitalità nei netti profumi di marasca e mirtillo.

Il Garabei è fine ed elegante, ha tannini morbidi ed avvolgenti. La buona acidità preserva il gusto e sostiene il finale persistente. Con l'invecchiamento tende a perdere i caratteri violacei e 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:** 14.05 % vol

**PH:** 3.60

**ACIDITA' TOTALE:** 5.45 g/L in ac. tartarico

**ESTRATTO SECCO NR:** 26.5 g/L

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 64 mg/L