ABRIGO GIOVANNI

"Garabei" Dolcetto di Diano d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA 2017

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%

PARCELLA: "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 compatta 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: Fine Agosto. A maturazione completa le uve vengono raccolte in cesta per preservarne completamente l'integrità.

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

ABRIGO GIOVANNI

RESA UVA PER ETTARO: 8000 kg

VINIFICAZIONE: Diraspatura delle uve selezionate in vigneto. Vinificazione in vasca di acciaio termo condizionata con macerazione di 9-12 giorni, a seconda dell'annata. Rimontaggi solitamente effettuati fino al momento della svinatura. Fermentazione malo lattica spontanea in vasca di cemento e stabilizzazione tartarica a freddo, in vasca di acciaio inox, 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 2018 e affinato minimo 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

DESCRIZIONE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto di Diano d'Alba. Ciliegie sotto spirito, amarena selvatica e piccoli frutti rossi di montagna sono fusi a note di tè, fieno e mandorle. Potente e allo stesso tempo elegante il Garabei ha tannini molto fitti ed avvolgenti. La buona acidità preserva il gusto e sostiene il finale molto morbido e 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: 13,9 % vol
PH: 3.60
ACIDITA' TOTALE: 4.87 g/L in ac. tartarico
ESTRATTO SECCO NR: 27.6 g/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 66 mg/L

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