



Dolcetto di Diano d'Alba DOC

Oriente ed Occidente. La fusione dei diversi vigneti sul territorio di Diano d'Alba per un vino pulito, che nella sua semplicità racconta un territorio.

VARIETA': Dolcetto 100%

VIGNETO: Assemblaggio di uve dei diversi vigneti situati nel comune di Diano d'Alba su entrambi i versanti: orientale e occidentale.

Terreno tipicamente 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.

Esposizioni varie tra est ed ovest.

Altitudine 300/450 m s.l.m.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4000/4500 piante per ettaro.

RACCOLTA: Manuale, effettuata vigneto per vigneto, in cassette, durante la prima metà di settembre, a maturazione fenolica completa.

RESA UVA PER ETTARO: 8000 kg

ABRIGO GIOVANNI

VINIFICAZIONE: Vinificazione in vasche di acciaio termo condizionate con macerazione della durata media di circa 5 giorni, a seconda del vigneto e dell'annata.

Segue alla svinatura la fermentazione malo lattica spontanea e la stabilizzazione tartarica a freddo durante i mesi invernali.

Le uve provenienti dai diversi vigneti sono vinificate separatamente, come da protocollo aziendale, l'assemblaggio finale delle differenti partite viene effettuato a fine inverno.

L'arte di assemblare diversi vigneti garantisce costanza del prodotto, nel pieno rispetto delle caratteristiche del Dolcetto coltivato a Diano d'Alba.

AFFINAMENTO: Semplice sosta in vasche di acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Imbottigliato generalmente in primavera.

DESCRIZIONE: Rosso rubino con riflessi violacei tipici del Dolcetto e dei vini rossi giovani e fruttati. Ciliegie e piccoli frutti rossi, anche selvatici, sono molto evidenti, accompagnati da lievi note di erbe di campo.

Secco e rotondo chiude con un finale leggero alla mandorla, tipico del tannino di questo vitigno. L'acidità è presente, ben bilanciata, sostiene il sorso e garantisce bevibilità e freschezza.

Si accompagna con salumi, primi piatti, pasta fresca, carni bianche e formaggi freschi. Da apprezzare durante la sua gioventù.

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