

# Dolcetto di Diano d'Alba



**vino:** Dolcetto di Diano d'Alba docg  
**comune di produzione:** Diano d'Alba

**uva:** Dolcetto di Diano d'Alba doc.

**gradazione alc.:** 15%

**superficie vitata:** 0,3 ettari

**esposizione:** sud-ovest .

**tipologia di terreno:** argilloso.

**sistema di allevamento:** Gujot-basso

**età media delle viti:** 10 anni.

**densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento e delle annate.

**contenitori per la produzione:** vasche inox

**contenitori per l'affinamento:** vasche inox.

**durata dell'affinamento:** i primi 7 mesi dell'anno seguente alla raccolta. Anche in questo caso per ottimizzare l'elevage si adotta la pratica della micro ossigenazione stabilizzante naturale, in modo da dosare micro bollicine di ossigeno alimentare puro utilissimo nelle prime fasi di maturazione del vino, per stabilizzare le frazioni coloranti e ammorbidirne quelle tanniche.

**chiarificazione e filtrazione:** nessuna di queste operazioni.

**periodo dell'imbottigliamento:** preferibilmente la fine del settimo o l'inizio dell'ottavo mese dell'anno seguente alla raccolta delle uve.

**numero bottiglie prodotte a regime:** 2000

**imballo:** cartoni da 6/12 bottiglie.

Questo vino rappresenta l'insieme degli accorgimenti e delle attenzioni in vigna e in cantina che esaltano il vitigno dolcetto ai massimi livelli

**Piatto consigliato:** salumi e primi piatti

**Note di degustazione:** Colore rosso intenso violaceo. Sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. Vino corposo dal tannino elegante con finale persistente e armonioso.