



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA " MONTAGRILLO" DOCG

Menzione Geografica Aggiuntiva:
"MONTAGRILLO"

Una tipologia di dolcetto più corposo e strutturato, che nasce dalla vinificazione separata delle uve di una sola collina, denominata appunto Sori Montagrillo.

Vitigno: Dolcetto

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo-arenario.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

Vendemmia: manuale in piccole cassette fra la l'inizio e la metà di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.

Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura per controllata massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio.

Affinamento: in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo

ampio, fruttato e caratteristico, intenso, complesso, marcatamente di ciliegia marasca, mora e confettura.

Gusto

asciutto, armonico, piacevolmente influenzato da un retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti gastronomici

spiccata predilezione per l'abbinamento con primi, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura ma può anche accompagnare tutto il pasto.

Temperatura di servizio

intorno ai 17 - 18° C.
