ACQUISTATO IL .....

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG Montagrillo 2013



Dolcetto o Scherzetto?

A chi oggi ti chiede "Dolcetto o scherzetto?" la risposta è ovvia: Dolcetto, ma quello di Diano d'Alba dell'Azienda Agricola Grimaldi, vignaioli da tre generazioni. La domanda che ti facciamo noi invece è sei un Dolcettista o un Barberista? Ma la risposta è sempre la stessa perchè questo Dolcetto è davvero speciale!

Da sempre le "squadre" sono avversarie (anche se i profumi di questi due rossi piemontesi sono simili) e si scontrano sui soliti punti: leggerezza (Dolcetto) o struttura (Barbera)? Più tannino (Dolcetto) o meno tannino? A noi chiaramente piacciono entrambi, ognuno per le proprie caratteristiche. Di certo però questo periodo dell'anno è perfetto per il Dolcetto che con la sua leggerezza si abbina divinamente ai piatti tipici dell'autunno: pasticcio di carciofi, pasta con la farina di castagne, crema di zucca, di cui riesce ad esaltare al meglio i sapori. In particolare ti consigliamo il Dolcetto Montagrillo: molto varietale, con i profumi di visciole e prugne e il gusto rotondo tipico della zona di Diano d'Alba. Insomma noi preferiamo la versione piemontese di Halloween: Dolcetto di Diano d'Alba, crema di zucca, castagnaccio e un caminetto acceso.

La Vigna

Terreno	Marne biancastre tufacee/calcaree
Esposizione	Sud, 250-300m s.l.m.
Allevamento	A filare con potatura tipo guyot
Densità imp.	4.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Subito perché aspettare? Ottimo per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Primi piatti di carne e secondi leggeri, non troppo elaborati. Sa esaltare i sapori autunnali quindi via libera a tutto ciò che si mangia tipicamente ad ottobre/novembre
Vinificazione	L'uva pigiata e diraspata viene messa in vinificatori di acciaio inox dotati di rimontaggi automatici frequenti dove avviene la fermentazione a temperatura controllata intorno ai 25° per circa 3/5 giorni. Dopo la svinatura il vino conclude la fermentazione in serbatoi di cemento vetrificato. Svolta la malolattica il vino viene lasciato decantare e travasato diverse volte in modo da renderlo limpido.
Sensazioni	Dolcetto molto varietale, note tipiche: durone, prugna, violetta. La bocca è piena e strutturata tipica dei sori di Diano.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821