



ACQUISTATO IL

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

2015

Il rosso che non impegna



Svinando®

Tipico rosso piemontese, il Dolcetto, a dispetto del nome, di dolce non ha proprio nulla. Fresco e diretto, si caratterizza per i profumi di frutta rossa fresca, e per l'assaggio dal tannino asciutto. A Diano d'Alba, rispetto ad altre zone, si caratterizza per maggiore corpo e potenza. Un rosso quotidiano e facilmente abbinabile.

Quella di Cortino è una giovane realtà a conduzione familiare che ha fatto del Dolcetto un vero stile di vita, tanto da dedicare a questo vitigno una gran fetta della propria produzione e producendolo addirittura in 7 diverse tipologie! Nei 20 ettari vitati c'è però spazio anche per Barbera, Nebbiolo, Chardonnay Pinot Nero, Arneis, Merlot e Cabernet. Insomma una realtà artigianale legata al territorio, ma che ama anche sperimentare vitigni internazionali in una regione che da sempre predilige gli autoctoni.

Svinando®

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione Sud-Est, 450m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Antipasti, in particolare salumi

Vinificazione Macerazione per 7-9 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi al giorno. Periodici delastages. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio o in cemento.

Sensazioni Dolcetto fresco e diretto, note di frutta rossa fresca e finale asciutto

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