



ACQUISTATO IL .....

**Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 2020**

**2020**

## Dolcetto solo di nome



Il Dolcetto è un vitigno autoctono del Piemonte, apprezzato per la sua capacità di produrre vini freschi e fruttati, con una buona struttura e tannini morbidi. Nonostante il nome, il Dolcetto dà origine a vini secchi, caratterizzati da note fruttate e una leggera nota amarognola nel finale. Il Dolcetto di Diano d'Alba, in particolare, ha ottenuto la DOCG che ne attesta eccellenza e tipicità. Situata nel cuore delle Langhe piemontesi, Diano d'Alba è un pittoresco borgo noto per la sua tradizione vitivinicola e per i suoi panorami mozzafiato. Questo territorio collinare, caratterizzato da suoli argillosi e calcarei, offre condizioni ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. Nelle Tenute Stefano Farina la vendemmia del Dolcetto avviene nella prima decade di settembre, quando le uve raggiungono la maturazione ottimale. Affinato esclusivamente in acciaio, questo vino preserva la sua naturale freschezza e l'integrità aromatica. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela un aroma piacevolmente vinoso, con note dominanti di frutta rossa come ciliegia e marasca. In bocca il vino è asciutto, con una buona acidità e un bel equilibrio. Piacevole la freschezza e una leggera nota amarognola nel finale. Il Dolcetto di Diano d'Alba si abbina bene a menù di carne, come arrostiti, carni alla griglia e piatti a base di selvaggina. Ottimo anche con salumi, formaggi a media stagionatura e, soprattutto, piatti tipici della cucina piemontese.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso, calcareo e loro eventuali combinazioni
<b>Esposizione</b>	ovest, sud-ovest
<b>Allevamento</b>	Controspalliera, potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi/ha

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Dolcetto 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia nella prima decade di settembre. Fermentazioni alcoliche e malolattiche condotte in acciaio a Temperatura controllata fino alla prima decade di Ottobre. Travasi di pulizia nei mesi successivi, affinamento solo acciaio.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino, un aroma gradevolmente vinoso con note di frutta rossa (ciliegia e marasca); un sapore asciutto, con buona acidità ed equilibrio

La storia delle Tenute Stefano Farina affonda le sue radici negli anni Trenta, quando Stefano Farina e sua moglie Giovanna gestivano una trattoria in cui, oltre a servire cibo, si mesceva vino. Fu in questo contesto che Stefano sviluppò un interesse crescente per l'enologia, decidendo nel 1939 di avviare una propria azienda vinicola, nonostante le difficoltà legate al periodo bellico. Nel 1941, la famiglia si trasferì a Erba, in Lombardia e qui Stefano trasmise ai suoi figli, in particolare a Giancarlo, la passione per il vino. Quest'ultimo, dopo aver studiato enologia ad Alba, comprese l'importanza di produrre vino di qualità direttamente dalle proprie vigne. Oggi le Tenute Stefano Farina vantano cinque proprietà situate in alcune delle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia: Piemonte, Toscana e Puglia. La prima acquisizione risale alla metà degli anni Settanta con "La Traversa" a La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi. Successivamente, l'azienda si è espansa nel Chianti Classico, nell'Albese, nel Casentino e infine nel Salento, in Puglia, terra particolarmente cara alla famiglia per i legami storici con la commercializzazione dei vini da parte del fondatore. La filosofia aziendale punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso pratiche enologiche moderne, per ottenere vini che riflettano l'essenza del loro territorio.

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