ACQUISTATO IL .....

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 2015



Il rosso che non impegna

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.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Est, 450m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821