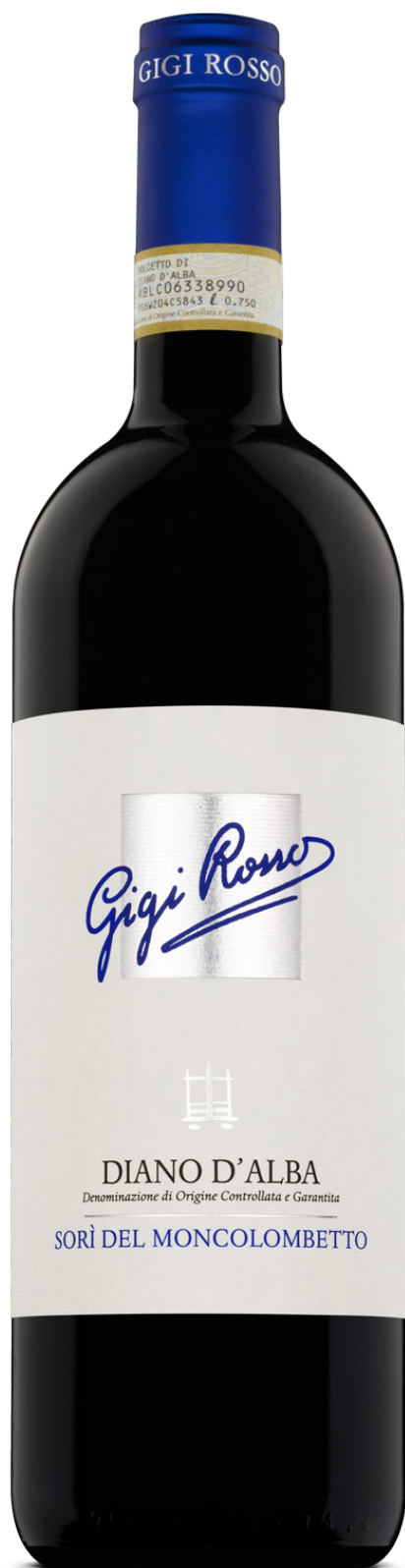


Diano d'Alba DOCG

Sorì del Moncolombetto



Denominazione: Diano d'Alba DOCG

Vitigno: 100% Dolcetto

Origine: Diano d'Alba (CN)

Cru: Sorì del Moncolombetto

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: Arenarie Danesi

Altitudine: 500m s.l.m.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale media: 4,6 g/l

Estratto secco medio: 26 g/l

Descrizione: a Diano d'Alba, il vitigno Dolcetto trova le condizioni ideali per esprimere al meglio il proprio potenziale qualitativo. Varietà delicata ed esigente in termini di esposizione, precoce nella maturazione e favorita da marcate escursioni termiche, il Dolcetto prospera sui versanti più elevati e soleggiati del territorio, localmente chiamati Sorì, ovvero le "colline bacciate dal sole".

Moncolombetto è uno spettacolare vigneto singolo situato sulla sommità di una collina a Diano d'Alba, a circa 500 metri di altitudine. La proprietà è circondata su tre lati da splendidi vigneti, mentre il versante esposto a nord rimane volutamente non coltivato. Grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche, Moncolombetto è considerato uno dei cru più prestigiosi della denominazione. La particolare vocazione di questo territorio ha contribuito al riconoscimento della DOCG per il Dolcetto prodotto a Diano d'Alba.

Vendemmia: raccolta manuale a metà settembre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12-15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Fermentazione malolattica e affinamento: la fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, dove il vino riposa per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Colore: rosso porpora molto concentrato.

Profumo: si esprime subito con note floreali di viola e rosa per poi dare spazio a caratteristici sentori di ciliegia e frutti rossi di sottobosco.

Palato: di medio corpo, con una vivace freschezza acida e tannini morbidi e ben integrati. Al gusto ci delizia con ciliegie amarene, lamponi e fragoline selvatiche accompagnate da un finale piacevolmente asciutto e caratterizzato dal tipico ricordo di mandorla.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con i grandi classici della cucina piemontese, come i tajarin al ragù, gli antipasti misti, le verdure alla griglia e i formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.