

L A L E P R E

DIANO D'ALBA
DOCG



Dolcetto



Diano d'Alba



Di origine miocenico-elveziana,
ricco di marne calcaree,
di buona permeabilità



270-300m slm



Est



Sistema: guyout
5.000 ceppi/ha



I-II decade di
settembre



13,5% vol



15-16 °C



0,5 - 1 - 1,5 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: inizio di macerazione in tini di acciaio inox a 30-32° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino a esaurimento degli zuccheri, alla temperatura controllata di 25-26° C.
Affinamento: al termine della fermentazione malolattica (fine novembre), il vino effettua un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio per 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi viola. Al naso i profumi di mora e lampone si uniscono ai sentori netti di marmellata di ciliegia nera. In bocca i tannini pieni e avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità. L'acidità, ben in equilibrio con le sensazioni fruttate, dona persistenza e sapidità al lungo retrogusto.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.



L A L E P R E

DIANO D'ALBA
DOCG



Dolcetto



Diano d'Alba



Soil of Miocene-helvetian origin, rich in calcareous marl and potassium oxide and has good permeability



270-300m asl



East



System: guyot
5.000 plants/ha



Second ten-days
of September



13,5 % vol



15-16 °C



0,5 - 1 - 1,5 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is carried out in stainless steel vats with frequent pumping over of the must to optimize the extraction of colour and tannins at a controlled temperature (25-26 °C).

Ageing: at the end of the malolactic fermentation (end of November), the wine stays in barriques for four months followed by a short period in stainless steel tanks before the bottling. The wine is released after short bottle ageing.

TASTING NOTES

Deep ruby-red with violet highlights. The fine, fruity bouquet has very persistent, clear-cut overtones of blackberries and raspberries melted with overtones of plums and black cherries. The taste is pleasantly dry, and its strong almondy aftertaste brings out its fullness and velvety stuffing with slight tannins, making for a highly agreeable, fine balance.

PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.

