

DIANO d'ALBA Superiore 2021

Sorì della Pezzea

DENOMINAZIONE	Diano D'Alba Superiore DOCG
VITIGNO	Dolcetto 100%
TERRENO	Suolo composto da sabbie limoso-argillose alternate a sabbie-arenacee con affioramenti della Formazione delle Marne di S. Agata Fossili (Tortoniano)
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	22 anni (1999) e 56 anni (1965)
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	Sud/Sud-Ovest, 430 metri s.l.m. circa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot modificato ad archetto
EPOCA DI RACCOLTA	II/III decade di settembre
AFFINAMENTO	11 mesi in Acciaio
BOTTIGLIE ANNUE	2.500 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso rubino intenso con sfumature violacee sull'unghia. Il naso è molto nitido, fruttato con note di susina, mela rossa e ciliegia marasca, intenso, complesso.

Sapore asciutto, armonico ed equilibrato, corposo, con un piacevole retrogusto di mandorla amara.

Gradazione alcolica: 15% vol.



Alterris Ssa

Via Parisio, 1 12055 Diano d'Alba - Langhe Italia

amauro@alterris.com Tel.:3425972606