

Dolcetto di Diano d'Alba D.o.c.g.



Il **dolcetto di Diano d'Alba** è una delle poche denominazioni di origine italiana dove il territorio comunale coincide con la zona di produzione del vino; infatti tale zona comprende solo l'intero comune di Diano d'Alba. E' un vino tipicamente asciutto contrariamente a quanto può far supporre il nome "Dolcetto" il quale è da riferirsi alla particolare dolcezza dei suoi frutti.

Vitigno: Dolcetto. Di media vigoria vegetativa e richiede perciò potature non troppo lunghe. Ha una produttività buona ma non costante, presenta foglie piccole, pentalobate di colorazione rossa in prossimità dell'attaccatura del picciolo. Il grappolo è di forma piramidale, lungo con acini di media grandezza, rotondi e di colore blu tendente al nero. Matura a metà settembre.

Vino: Il Dolcetto ha origine dal vitigno che porta il suo stesso nome.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Vinoso, fresco, intenso, gradevolmente fruttato molto persistente.

Sapore: Asciutto, gradevolmente ammandorlato, di classica rotondità ed armonia con una modesta acidità.

Invecchiamento: E' un vino da consumare giovane; un moderato invecchiamento in bottiglia anche di 2 - 3 anni ne esalterà la pienezza del sapore e la completezza dell'aroma.

Gradazione alcolica: 12-12,5%

A Tavola: Servire a temperatura di 16-18° C. Vino ottimo da servire con tutti i cibi.

Dolcetto Di Diano D'alba is one of those rare Italian denominations where the geographical area coincides with the wine production area. It is a completely dry wine, a contrary to what its name implies - Dolcetto means sweet-, which describes the sweetness of the grapes.

Vine: Dolcetto. Slightly below thriving strength, average, so does not require difficult pruning, the productivity is good but not always constant, the leaves are small, five lobed, coloured -red near the junction with the stalk. The grape cluster is long, pyramidal shape with grapes of average size, round and blue, almost black.

Wine: Obtained with grapes from the vine of the same name.

Colour: Ruby red with violet tinges.

Bouquet: Winey, fresh, intense, pleasantly fruity, very persistent. , .

Taste: Dry, pleasantly almond flavoured, good body, harmonious.

Ageing: Better young, but moderate ageing in the bottle for 2-3 years, will bring out its flavour and the full aroma.

Alcoholic level: 12-12,5%

On the table: Serving temperature 16-18°C. Excellent with all foods