

L A L E P R E

DIANO D'ALBA
DOC



Dolcetto



Diano d'Alba



Ricco di marne calcaree



270-300m slm



Est



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Il decade
di settembre



13,5 % vol



17-18 °C



0,75L



Biologico

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'inizio della macerazione avviene in tini di acciaio inox a 30-32° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad 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 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 ed 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
DOC



Dolcetto



Diano d'Alba



Calcareous marl
and potassium oxide



270-300m asl



East



System: guyot



Second ten
days of
September



13,5 % vol



17-18 °C



0,75L



Organic

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is carried out in stainless steel vats at a temperature of 30 - 32°C with frequent pumping over of the must to optimize the extraction of colour and tannins. Then the fermentation goes on 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 6 months 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.