

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG

Stefano Farina

È il vitigno più diffuso in terra d'Alba e che produce un'uva talmente zuccherina negli acini da essere apprezzata anche a tavola. Ogni collina dell'albese genera un dolcetto con caratteristiche diverse, ma con il medesimo fascino di gioventù. Quello che vi presentiamo ha un colore rosso rubino, un aroma gradevolmente vinoso con note di frutta rossa (ciliegia e marasca); un sapore asciutto, con buona acidità ed equilibrio.

VITIGNO 100% Dolcetto coltivato nel comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

TERRENO Argilloso, calcareo e loro eventuali combinazioni. Inferiore a 550 m. s.l.m.

VENDEMMIA Seconda decade di Settembre.

RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari a 56 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 16 -18 °C

ABBINAMENTI Tartare, carni rosse, pasta. Perfetto da servire a tutto pasto.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

Dolcetto is the most widespread wine in the area surrounding Alba; the grapes produced from this area are so sweet that they can even be consumed and appreciated at the table. Every hill around Alba gives birth to a Dolcetto with various characteristics. This particular type of Dolcetto has a ruby colour, a firm and pleasantly fruity aroma with notes of red fruits (cherries); the taste is dry, with good acidity and well balanced.

VINE VARIETY 100% grown in town of Diano d'Alba in the Province of Cuneo.

SOIL Clayey and calcareous and their combo. Under 550 meters altitude.

HARVEST In the 2nd half of September.

YIELD PER HECTARE 8 tons of grapes equal to 56 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume.

TASTING TEMPERATURE 16/18 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Tartare, red meats, pasta. Perfect to be served with all courses.

