DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG

Prodotto con Agricola Brandini

Hai detto Dolcetto? Tra i prodotti 8pari, non poteva mancare il vino che incarna la tradizione contadina piemontese. Basta metterlo in frigo e condividerlo con buon cibo e ottima compagnia!

Il Dolcetto di Diano è una denominazione piccola, concentrata su un comune solo, con un disciplinare più rigido del Dolcetto d'Alba. Il nostro nasce dai vigneti a Diano d'Alba di Agricola Brandini. Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento fino a primavera.

IL VINO DI TUTTI

Denominazione: Dolcetto di Diano d'Alba DOCG
Vitigno: 100% Dolcetto
Zona: Diano d'Alba (CN)
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: Diraspatura e macerazione, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: In acciaio fino alla primavera successiva
Alcol: 12,5-13% Vol.
Produzione: 1.500 bottiglie
Al naso: Frutti rossi freschi, mandorla, note floreali
Al palato: Morbido, fruttato, leggermente ammandorlato in chiusura. Immediato
Abbinamenti: Antipasti, salumi, primi piatti semplici, pizza
Temperatura di servizio: 14-16°C