

SORÌ COSTA FIORE

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA SORÌ COSTA FIORE

Quello che un tempo era il vino da pasto delle case piemontesi è ora il figlio di una lunga tradizione vitivinicola che si tramanda e che giunge a noi ricco di freschezza e di aspirazioni.

CLASSIFICAZIONE

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG Sorì Costa Fiore.

UVE: 100% Dolcetto.

ZONA DI ORIGINE

Vigneto di proprietà, sito nel cuore del prestigioso Sorì Costa Fiore nel comune di Diano d'Alba.

Esposizione: Sud

Terreno: Tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, con potatura medio - corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante un diradamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 32 °C. Quest'anno la macerazione delle vinacce è stata di 70 ore con frequenti rimontaggi e follature; il vino nuovo viene mantenuto in serbatoi d'acciaio dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea. Terminata la malolattica provvediamo a fornire una microossigenazione al vino di circa 6 mesi per agevolare la fusione dei tannini.

AFFINAMENTO

3-6 mesi in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino molto intenso, annata grande per il dolcetto, che sviluppa un naso complesso ampio di ciliegia ribes e poi di violetta e iris. Deciso e gustoso in bocca con punte di mentolo, tannini levigati che conferiscono un gusto sapido e con finale amarognolo ed una mineralità inaspettata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con i salumi e formaggi freschi.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 16-18 °C. Invecchia moderatamente.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Estratto secco netto: 30 g/l

