



ITA

DIANO D'ALBA D.O.C. "Sori dei Piani"

Uve provenienti dal vigneto "Sori dei Piani" in località Diano d'Alba.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Dolcetto.

Terreno: Calcereo sabbioso argilloso.

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione, l'uva viene pigiata e messa a fermentare per circa 30 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, si effettua la svinatura e la fermentazione malolattica avviene subito in modo spontaneo. Messa in bottiglia nel mese di agosto successivo alla vendemmia.

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Rosso rubino con riflessi violacei, bel naso sui toni della frutta rossa e della confettura con lievi sentori floreali. Sorso fresco, lineare, di buona persistenza.

Vita media del vino: 6/8 anni.

Alcol: 13,5% - 14%Vol

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

Abbinamenti: Secondi piatti in particolare arrostiti, stufati e stracotti.

ENG

DIANO D'ALBA D.O.C. "Sori dei Piani"

It is a selection of grapevines cultivated on "Sori dei Piani" vineyards in Diano d'Alba.

Exposure: South - south/east

Grapevine: 100% Dolcetto.

Soil Type: calcareous marl characterised by sand and clay.

Vinification: after an accurate selection, the grapes are pressed and fermentation begins at controlled temperature for about 30 days in stainless steel tanks. Once the alcoholic fermentation is completed, the wine is racked and the malolactic fermentation begins spontaneously. Then the wine is bottled in August of the following year.

Ageing: 18 months in bottle.

Tasting Notes: *It has a ruby red colour with purple hues, red fruit-forward and jammy bouquet with light floral overtones. Fresh, well-balanced and lingering taste.*

Longevity: 6/8 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14%Vol

Serving Temperature: 18° - 20°C.

Food Pairings: main courses of roasted and stewed meats.