

## ***Diano d'Alba***

*Denominazione*

*di Origine Controllata*

**“Söri Piani” e “Söri Pittatori”**

Tra le terre del Dolcetto spunta una collina più alta delle altre, un lungo promontorio, che si affaccia su Alba e sulle Langhe: è la collina del Dolcetto di Diano, solo il territorio del Comune di Diano, suddiviso nei suoi “Söri” può avere questa denominazione d'origine. Da questi terreni, marne tufacee bianche uniti a particolari condizioni microclimatiche l'Azienda agricola Drocco Luigi seleziona quelle uve provenienti dai suddetti Söri. La vinificazione in rosso è quella tradizionale, con le migliori tecniche di cantina, che permettono a questo splendido prodotto di affermarsi nel corso del tempo. Questo vino si presenta strutturato ed importante con profumi che evolvono verso la mora e il lampone. Gagliardo al palato, lascia una buona stoffa vellutata e retrogusto ammandorlato. La buona esposizione dei vigneti permette una resa di molto superiore agli standard, influenzando sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione. Tenore alcolico: 13/14% vol.

**Acidità:** 5,5‰.

**Degustazione:** regge tutto il pasto, ma trova matrimonio d'elezione con i secondi piatti della grande cucina nazionale ed internazionale, in particolare arrosti, stufati e stracotti. Si presenta al meglio offerto a temperatura ambiente di 18 - 20°C.

**Longevità:** 4/5 anni.

