



C
L
A
U
D
I
O
A
L
A
R
I
O

Dolcetto di Diano d'Alba ***D.O.C.G.*** ***“Sorì Costa Fiore”***

Dati tecnici:

Area di produzione: *Diano d'Alba (CN)*

Vitigno: *Dolcetto 100%*

Età dei vigneti: *50 anni*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Densità: *4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)*

Vendemmia: *metà Settembre*

Resa media di uva per ettaro (Ha): *60 ql*

Vinificazione: *in rosso con rotofermentatori termocondizionati*

Affinamento: *un anno in acciaio inox*

Dati analitici:

Gradazione alcolica: *14.50 % vol.*

Zuccheri: *2.50 g/l*

Acidità totale: *5.70*

PH: *3.40*

Caratteristiche organolettiche:

Colore: *rosso rubino con riflessi violacei*

Profumo: *caratteristico, pieno, intenso di frutta matura con note esotiche*

Sapore: *secco, caldo, morbido, giustamente tannico con fluidità serica*

Temperatura (°) di servizio: *16-18°*

SORI' COSTA FIORE