



Dolcetto di Diano d'Alba ***D.O.C.G.*** ***“Sori Pradurent” Superiore***

Technische Daten:

Produktionsgebiet: *Diano d'Alba (CN)*
Weinstock: *Dolcetto 100%*
Alter der Weinberge: *20 Jahre*
Erziehungsform: *Guyot*
Dichte: *4000-5000 Rebstöcken pro Hektar (Ha)*
Ernte: *mitte September*
Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar (Ha): *60 ql*
Weinbereitung: *in rot mit Thermo rotofermenters*
Verfeinerung: *10 Monate in gebrauchten Barriques (dritter Schritt)*

Analytische Daten:

Alkohol: *14.50 % vol.*
Zucker: *2.60 g/l*
Säure: *5.80*
PH: *3.35*

Verkostungsnotizen:

Farbe: *lila Farbtöne mit intensiver*
Parfüm: *typischen, vollen, intensiven Obst- und Mandelblüten mit Venen*
Geschmack: *reich und einladend, mit schönen Tanninen*
Temperatur (°) des Dienstes: *16-18°*

SORI' PRADURENT