



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

Dati tecnici:

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

Vitigno: *Dolcetto 100%*

Età dei vigneti: *20 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: *10 mesi in barrique usate (terzo passaggio)*

Dati analitici:

Gradazione alcolica: *14.50 % vol.*

Zuccheri: *2.60 g/l*

Acidità totale: *5.80*

PH: *3.35*

Caratteristiche organolettiche:

Colore: *rosso porpora con sfumature intense*

Profumo: *caratteristico, pieno, intenso frutta e fiori con venature*

Sapore: *ricco ed avvolgente con tannino piacevoli*

Temperatura (°) di servizio: *16-18°*

SORI' PRADURENT