



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

## ***Dolcetto di Diano d'Alba*** ***D.O.C.G.*** ***“Sori' 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