



GRIMALDI

## DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG “Sorì Del Montagrillo”



<b>Vitigno</b>	dolcetto 100%
<b>Zona di produzione</b>	vigneto all'interno del cru Sorì del Montagrillo nel comune di Diano d'Alba
<b>Superficie</b>	2,04 ettari
<b>Altitudine</b>	250 – 300 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Terreno</b>	marne biancastre - calcaree
<b>Tipo di coltura</b>	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
<b>Anno d'impianto</b>	1980
<b>Periodo di raccolta</b>	terza settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	in vinificatori a macerazione per circa 4-6 giorni con controllo di temperatura; affinamento in bottiglia
<b>Produzione</b>	13.600 bottiglie
<b>Colore</b>	rosso rubino intenso con riflessi granati
<b>Profumo</b>	vinoso, gradevolmente floreale con sentore di frutti rossi e ciliege
<b>Sapore</b>	secco, armonico e di buon corpo, con grande freschezza e con note finali di mandorle persistenti nel retrogusto
<b>Temp. di degustazione</b>	16 – 18 °C
<b>Abbinamenti</b>	salumi, primi piatti, pollame e carni bianche