



Dolcetto di Diano d'Alba Superiore, D.O.C.G. "Sorì Pradurent"

Vinmarken

Druen:	100 % Dolcetto
Kommune:	Diano d'Alba
Marken:	Marken er 20 år gammel - 4000-5000 vinstokke/ha.
Udbytte:	6000 kg/ha
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Midt september - håndplukkes.

Kælderens

Vinificering:	Efter en nænsom håndtering på marken anbringes druerne i en "rotofermenter" straks ved ankomst til vingården. Rotofermenteren er en vandret ståltank, som maser og presser druerne, hvorved farvestoffer og taninerne fremmes. Det sker i et lufttæt miljø, hvilket fremmer vinens modningsproces - og den bliver hurtigere drikkeklar.
Lagring:	12 måneder på ståltank efterflugt af 10 måneder på brugte egefade

Vinen

Farve:	Dyb rubinrød med refleksioner af lilla
Duft:	Karakteristisk intens Dolcetto duft - modne bær med et strejf af eksotisk frugt
Smag:	Tør, varm og blød - få taninner gør den silkeblød i smagen

