



azienda agricola
edoardo sobrino

AZ. AGRICOLA EDOARDO SOBRINO

Via San Sebastiano, 31

12055 Diano D'Alba (CN) ITALIA

Tel. +390173440850 | Fax +390173440980 | Cell. +393356054753

P.IVA IT02757810045 Registrazione Camera di commercio nr.233738

info@edoardosobrino.com | www.edoardosobrino.com

Dolcetto Diano d'Alba D.O.C.G.

Vitigno:	Dolcetto	Prima vendemmia:	2003
Bottiglie prodotte:	1.800	Superficie vigneto:	1,25 ha
Nome vigneto:	Sorì Cristina	Anno impianto vigneto:	1972
Produzione per ha:	2,6 ton per ha	Allevamento:	Guyot
Densità:	6000 viti per ha	Esposizione:	sud/ovest
Altitudine:	400 mt.s.l.m	Epoca di vendemmia:	1/2 settembre
Composizione suolo:	calcareo/argilloso	Contenuto alcool:	13,5 %

Vinificazione

Contenitori:	serbatoi acciaio inox per vinificazione	Temperatura:	25/27°C
Controllo temperatura:	serbatoi refrigerati	Durata fermentazione:	10/12 gg
Metodo di estrazione:	5/6 rimontaggi/gg	Fermentazione alcolica:	attivata con soli lieviti naturali
Fermentazione malolattica:	totalmente in serbatoi inox	Invecch. pre-bottiglia:	9 mesi serbatoi
Filtrazione:	non filtrato		
Invecchiamento:	non in rovere		

Note degustazione *2014

Violetto intenso e profondo al colore, al naso offre bouquet di frutti rossi, intenso, fine. Sul palato è caldo, molto avvolgente, di buon corpo, con un ricordo leggermente ammandorlato caratteristico e con sentori di ciliegia e lampone maturi. Il vino ideale da abbinare ai piatti della cucina quotidiana regionale e non solo. Molto godibile con un finale che invoglia a berne ancora.

Avvertenze: Temperatura ideale di servizio 15/16° C
Tenere le bottiglie in luogo scuro