

# **Scheda Tecnica**

## ***Dolcetto di Diano d'Alba "Montagrillo"***



### **Dati tecnici:**

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

Vitigno: **Dolcetto 100%**

Età dei vigneti: **30 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: **13.00 % vol.**

Zuccheri: **2.00 g/l**

Acidità totale: **5.80**

PH: **3.35**

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: **rosso rubino**

Profumo: **caratteristico, pieno, intenso fiori e frutti di bosco**

Sapore: **secco, caldo, morbido, accattivante e fresco**

Temperatura (°) di servizio: **16-18°**

Abbinamento consigliato: **antipasti e primi piatti**