

BALBI SOPRANI



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOC

Nelle colline più alte delle Langhe, sul suolo, di marne tufacee bianche, in cui sorge il concentrico di Diano d'Alba, il vitigno dolcetto ha saputo ritagliarsi uno spazio importante, dominando sui versanti meglio esposti per regalare un vino dai profumi intensi e dalla moderata acidità.

VITIGNO:

Dolcetto. Grappolo medio – grande, conico, allungato, con ali ben sviluppate; l'acino è piuttosto piccolo, ellissoidale, con una buccia blu violetta molto pruinoso.

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO:

Gradevolmente vinoso, intenso, con sentori di frutti di bosco.

SAPORE:

Asciutto, di buon corpo e moderata acidità, con gradevoli sfumature ammandorlate.

GRADAZIONE:

12,5% Vol.

ABBINAMENTI:

Minestre, asciutte e in brodo, primi piatti con salse saporite, carni di lepore e pollo, formaggi tipici piemontesi come il Bra, tenero e duro, e la Toma di Murazzano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18/20° C.