



GRIMALDI

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG "Sorì Del Montagrillo"



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