



DIANO D'ALBA DOCG "PIETRIN" SUPERIORE 2019

Il 2019 è stato caratterizzato da estremi climatici di caldo estremo in estate e piogge prolungate che hanno creato squilibri in tutte le varietà a bacca rossa. Tranne nella vigna Pietrin che con la sua esposizione sud-ovest, la buona capacità drenante del suolo e l'età avanzata delle viti ha permesso una ottima maturazione dell'uva dolcetto.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 0,5 ha

Esposizione: Sud-ovest

Vitigno: 100% Dolcetto

Gradazione alcolica: 15%

Anno di impianto: alcune viti hanno 76 anni ma la media della vigna è di 50 anni

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree con buona presenza di sabbia e arenarie che originano un suolo bianco, giovane di tessitura franco limosa

Vinificazione: Diraspapigiatura delicata delle uve, fermentazione a contatto con le bucce per 5-6 giorni a 26-27°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: in vasche d'acciaio per nove mesi. Imbottigliamento nell'aprile 2021.

Produzione: 6600 bottiglie

Formato: 0,75 L - 1,5 L





DIANO D'ALBA DOCG "PIETRIN" SUPERIORE 2019

Colore: limpido, rosso rubino molto intenso con riflessi color porpora, molto consistente alla vista.

Olfatto: profumo intenso e fine, decisamente complesso. L'ingresso è fruttato molto maturo, di confettura di frutti rossi, ma che si intreccia a sentori di fiori secchi ed uno speziato decisamente importante di cannella, chiodi di garofano e vaniglia. L'etereo percepito rende nebulosi i profumi sottostanti, taluni anche difficili da identificare poiché molto fini e ben amalgamati.

Gusto: Secco al palato, ma con un ingresso caldo e morbido che contrasta un tannino da subito presente ma non invadente. Decisamente setoso e leggermente amarognolo, accompagna le sensazioni eteree lasciate al palato da questo vino. Il fruttato quasi liquoroso di amarena si mescola alla cannella e chiodi di garofano sostenute da un leggero balsamico di menta. La mandorla è percepibile nel finale ma stupisce per la sua persistenza. Non pecca in freschezza e risulta abbastanza sapido. Decisamente di corporatura robusta, equilibrato, intenso, fine e persistente. Pronto al consumo ma al contempo con una shelf-life ancora molto lunga.

Abbinamenti gastronomici: La sua ricchezza gustativa lo rende ideale su secondi di carne, salumi e formaggi. Servire a 18°C.

