

[Rossi](#)[Bianchi](#)[Rosati](#)[Dolci](#)[Magnum](#)[Spumanti](#)[Distillati](#)[Contatti](#)

[Rossi](#)
[Bianchi](#)
[Rosati](#)
[Magnum](#)
[Dolci](#)
[Spumanti](#)
[Distillati](#)
[Home](#)



DOLCETTO DIANO "FOSCO" D.O.C.G.

UVE: Dolcetto.

LUOGO DI PRODUZIONE: uve prodotte esclusivamente nel comune di Diano d'Alba

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo nitido, persistente con sentori di viola e mora matura. Sapore intenso rotondo, caldo, di grande morbidezza con retrogusto di mandorla.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: fermentazione in inox per 7-8 giorni ad una temperatura controllata che varia dai 24-29 gradi. Segue affinamento in acciaio per 8 mesi e per 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: è un vino adatto a carni bianche e rosse, ottimo con la pasta, specialmente se ripiena, indicato anche con i formaggi.

NOTE: Il sistema tradizionale di fermentazione estrae gusti e profumi incomparabili. Il tempo mantiene la naturalità del prodotto, senza l'aiuto dell'uomo, e completa questa opera fino a renderla unica. Gli eventuali residui di vinificazione precipitati sul fondo delle bottiglie sono l'indice di un prodotto di alta qualità.

PACKAGING: bottiglia bordolese zeta (910 gr) in confezione realizzata a mano con ceralacca e spago.

SALVANO srl 12055 Diano d'Alba (Cn) ITALY via Cane Guido 1 Tel: +39 0173239411 Email: ordini@salvano.com
P.I. 00796190049 - Rea 126459 - Capitale sociale 52000 euro i.v.



Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)