



DIANO D'ALBA DOCG “COMITATUS DIANENSIS” 2022



L'annata 2022 si può decisamente definire come “l'anno del dolcetto” in quanto le condizioni di siccità e aridità che si sono create hanno permesso una perfetta maturazione di questo vitigno, geneticamente incline ad un clima di tipo mediterraneo piuttosto che continentale.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 1,5 ha

Esposizione: Sud-sud-est

Vitigno: 100% Dolcetto

Gradazione alcolica: 12,5%

Anno di impianto: 1989/1975

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree che originano un terreno franco limoso.

Vinificazione: Diraspapigiatura delicata delle uve, fermentazione a contatto con le bucce per 4-5 giorni a 25-26°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: in vasche d'acciaio per cinque mesi.

Imbottigliamento nel mese di Febbraio 2023

Produzione: 5500 bottiglie

Formato: 0,75 L



DIANO D'ALBA DOCG

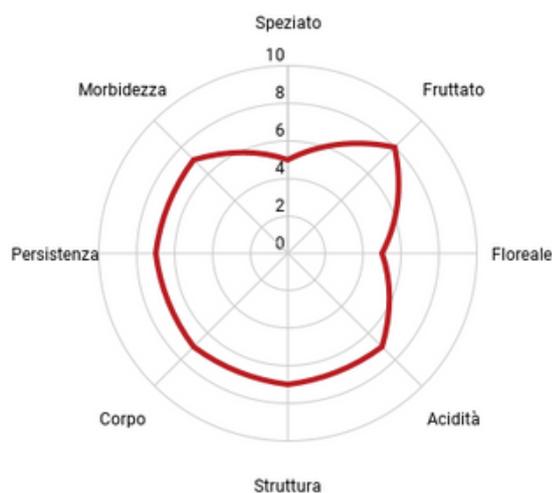
“COMITATUS DIANENSIS” 2022

Colore: limpido, rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei presenti e accesi.

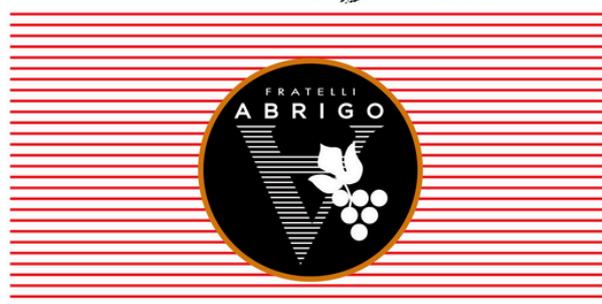
Profumo: intenso, abbastanza complesso e fine. Vinoso. Fruttato sia fresco che maturo di marasca e amarena, floreale di violetta e nuances di lavanda, finale speziato di chiodi di garofano

Gusto: Caldo e morbido, vinoso, fruttato di marasca e fragrante. Diventa prugna poi lampone nel finale e rimane una piacevole sensazione fresca e balsamica in bocca quasi mentolata. Leggero ammandorlato finale al fondo della bocca. Abbastanza fresco nell'evoluzione in bocca, piuttosto tannico, amarognolo, con tannini pochissimo astringenti e molto setosi nella loro reazione fisica con il palato. Sapido e corposità nella media, equilibrato, intenso, persistente, fine. Decisamente pronto al consumo.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna la tavola quotidiana dall'inizio a fine pasto, grazie alla felice duttilità dei suoi caratteri. Servire a 16-18°C. Osarlo come aperitivo d'estate servito a 14°C.



Comitatus Dianensis



DIANO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA