



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



DIANO D'ALBA DOCG "COMITATUS DIANENSIS" 2023



L'annata 2023 non fu particolarmente "amica" del vitigno dolcetto. Troppo estrema nelle sue manifestazioni piovose in maggio-giugno e caldo-siccità nel mese di luglio. In particolare, un fenomeno temporalesco di natura supercellulare colpì duramente parte della produzione dei vigneti destinati alla produzione del DiANO classico il 6/7/2023. L'evento fu seguito da un periodo di forti ondate di calore che portarono condizioni immediatamente di estremo stress idrico. Gli eventi ci costrinsero ad utilizzare le uve solitamente destinate alla produzione del DiANO superiore (non colpite dalla supercella) per la produzione del classico. Grande attenzione fu quindi posta sul metodo di vinificazione: per il primo anno sperimentammo una importante macerazione carbonica a grappoli interi in vasca d'acciaio (fino ad un 60% della massa). Ciò significò un preciso monitoraggio dello stadio di maturità fenolica delle uve alla raccolta. Il risultato è stato di un prodotto molto fruttato di spiccata beva, senza tradire il terroir di DiANO d'Alba con le sue sensazioni corpose e strutturate con note ammandorlate finali. La scelta della chiusura 100% vite, anch'essa per la prima volta nella totalità della produzione, conclude il progetto di un prodotto che vuole rivolgersi ad un pubblico giovane e curioso di sperimentare una novità.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



DIANO D'ALBA DOCG “COMITATUS DIANENSIS” 2023



Comune: Diano d'Alba

Superficie: 1 ha

Esposizione: Sud - Ovest

Vitigno: 100% Dolcetto

Gradazione alcolica: 12,5%

Anno di impianto: alcune viti hanno 77 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: Macerazione carbonica a grappolo intero fino ad un 60% della massa, il resto delle uve viene pigiato-diraspato ed inoculato con lieviti per produrre la CO2 necessaria. Fermentazione a contatto con le bucce per 4-5 giorni a 25-26°C.

Affinamento: in vasche d'acciaio per cinque mesi. Imbottigliamento nel mese di marzo 2024

Produzione: 5900 bottiglie

Formato: 0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



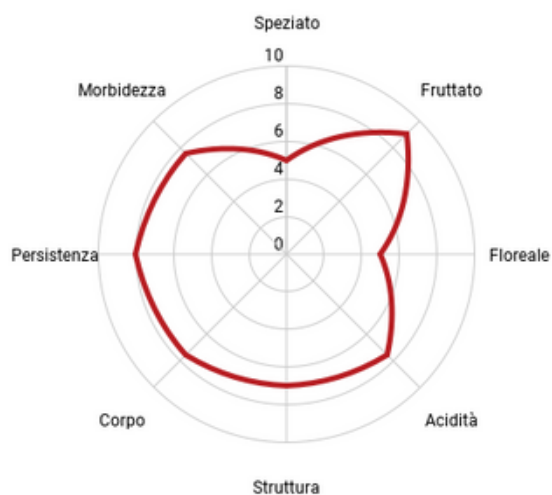
DIANO D'ALBA DOCG “COMITATUS DIANENSIS” 2023

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

Profumo: intenso, 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: 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, lievemente 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