



ABRIGO FRATELLI e VINO & DESIGN presentano:  
**A TASTE OF DIANO**

Un progetto dedicato al vitigno dolcetto ed al territorio del Diano d'Alba DOCG

"A Taste of Diano" è un viaggio enico di carattere scientifico-divulgativo attraverso il territorio del Diano d'Alba DOCG, una delle più piccole DOCG italiane.

L'idea è nata dall'esperienza enologica maturata in anni di vinificazione e dall'osservazione-comprensione del territorio, quest'ultima supportata non più dal semplice empirismo ma da studi approfonditi di scienze naturali. Lo scopo è stato quello di caratterizzare dal punto di vista geotitico il territorio di Diano d'Alba utilizzando come lente di ingrandimento il vitigno dolcetto, autoctono a bacca rossa tipico di queste zone che da alcuni anni è stato dimenticato e relegato in secondo piano.

Il territorio di Diano d'Alba è caratterizzato da tre formazioni geologiche ben distinte visibili nella mappa:  
 -Arenarie di Diano (fortoniano - 9 milioni di anni fa), prendono il nome dal primo paese in cui sono state scoperte e studiate, ovvero Diano d'Alba  
 -Marne di S. Agata Fossili (fortoniano - 10 milioni di anni fa)  
 -Formazione di Murazzano (Serravalle - 11 milioni di anni fa), quest'ultima formazione è nota nella nomenclatura della Carta Geologica 1:100000 (foglio 81 Ceva) come Formazione di Lequio la quale ora è stata suddivisa in Formazione di Murazzano e Formazione di Cassinasso.

Le tre formazioni sopracitate sono le stesse che caratterizzano l'intera zona del Barolo DOCG ma in questo caso sono racchiuse in un solo comune. Siamo quindi andati a cercare tre vigneti di dolcetto che si trovassero ciascuno su suoli originati da una delle tre formazioni geologiche. Due di questi vigneti non sono di proprietà aziendale e sono state quindi acquistate le uve dai rispettivi proprietari. Due dei tre vigneti sono posizionati all'interno di Menzioni Geografiche (Sori), le quali sono state mantenute per caratterizzare ancora di più il risultato finale, mentre al terzo vigneto è stato dato il nome di fantasia derivante dal toponimo "La Voghera". Le uve hanno poi seguito la medesima vinificazione in cantina per evitare il più possibile variabili ed influenze di processo.

Il risultato nel bicchiere è di tre vini piuttosto diversi sia al naso che in bocca con peculiari caratteristiche ciascuna.

Questo progetto vuole quindi fornire una ulteriore prospettiva sul territorio aggiungendosi al precedente lavoro di mappatura dei Sori portato avanti dall'associazione "I Sori di Diano" e dall'amministrazione comunale di Diano d'Alba nel 1986.

Ha inoltre la velleità di porre l'attenzione su un territorio e soprattutto su un vitigno autoctono quasi dimenticato, il dolcetto, il quale meriterebbe più attenzione. Se in vigna necessita di molto più lavoro rispetto ad altri vitigni più famosi, in cantina non è da meno: ha bisogno di persone esperte nella sua vinificazione, per un prodotto scadente. Queste caratteristiche fanno del dolcetto un vino "da professionisti". Sembra inoltre godere e resistere molto meglio di altri in questi periodi storici di riscaldamento globale. Infine si colloca nel gruppo dei cosiddetti "vini a malvidina" ovvero vini del futuro con una forte concentrazione di questo antociano ossidante.

**LEGENDA**



Sede Aziendale



Vigneti di dolcetto del progetto "A Taste of Diano"

**FORMAZIONI GEOLOGICHE**



Arenarie di Diano



Marne di S. Agata Fossili



Formazione di Murazzano (ex Formazione di Lequio)

Elaborato da Abrigo Walter con QuantumGIS a partire dai dati di:  
 (1) CNR-IGG, Turin (2) Arpa Piemonte, Turin (3) DST - Torino University (4) DIATI - Polytechnic University of Torino.

Mappa geologica reinterpretata a partire da: GEOLOGICAL MAP OF PIEMONTE REGION (NW ITALY) F. Piana, G. Fioraso, A. Irace, P. Mosca (1), A. d'Attri (3), L. Barale (1), P. Falletti (2), G. Monegato (1), M. Morelli (2), S. Tallone (1), G.B. Vigna (4)