

Diano d'Alba DOCG Casa Berzia



Varietà di uva: 100% Dolcetto

Origini: Il vigneto si trova nel comune di Diano d'Alba a circa 500 mt sul livello del mare.

Tipo di terreno: Calcareo – Argilloso

Periodo di raccolta: Inizio Settembre

Vinificazione: Fermentazione con frequenti rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae per 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il vino affina in vasche di acciaio per 6-8 mesi.

Imbottigliamento: Imbottigliato nella Primavera successiva alla vendemmia.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intenso, ampio e fruttato.

Sapore: Asciutto, ammandorlato e armonico.

Gradi: 13% - 13,5%

Abbinamenti: Ottimo vino da abbinare a tutto pasto; perfetto con primi piatti o formaggi freschi.

Grape variety: 100% Dolcetto

Origins: The vineyards is located in Diano d'Alba village, at 500mt of altitude.

Type of soil: Lime-clayey soils

Harvesting time: Beginning of September

Vinification: Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with automatic temperature control.

Ageing: After Malolactic Fermentation, the wine is aged in stainless steel tanks for 6-8 months. .

Bottling: It takes place in the spring following the harvest.

Color: Intense, Ruby red.

Nose: Intense, wide and fruity.

Palate: Dry taste, full flavor, rich, slightly of almonds at the end, with a long persistence in mouth.

Degree: 13 – 13,5 %

Food pairings: Wine from all over the meal, perfect with first courses or fresh cheeses.


Mauro Sebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

