



Diano d'Alba

UVA

Vitigni Dolcetto: 100%

Resa: 80q/ha.

Resa in vino: 70%

Titolo alcolometrico

totale minimo naturale: 11% vol (12% vol "superiore").

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore: rosso rubino.

Odore: vinoso, gradevolmente caratteristico.

Sapore: asciutto, gradevolmente ammandorlato di moderata acidità, di buon corpo, armonico.

Titolo alcolometrico totale: 15 % vol;
per la menzione "superiore" 12,5%

Acidità locale minima: 5%

Estratto secco netto minimo: 22%

Vinificazione: nella zona di produzione. Possibilità di vinificazione fuori della zona di produzione su autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Disposizioni particolari per l'arricchimento: non previste.

Invecchiamento obbligatorio: un anno,
a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia,
per la menzione "superiore".

Indicazioni toponomastiche aggiuntive: frazioni, aree, località.

Indicazioni dell'annata in etichetta: 2007

Province interessate: Cuneo.

Note: le bottiglie in cui viene condizionato devono essere di forma bordolese, borgogna o similari.



Via Provinciale Montelupo, 24
12055 - Diano d'Alba (CN)
tel. 0173-69.424

info@aimassovini.com • www.aimassovini.com