



# Diano d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**SUPERIORE**

*Pietro*

## UVA

**Vitigno Dolcetto:** 100%

**Resa:** 70 q/ha.

**Resa in vino:** 70%

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

## CARATTERISTICHE DEL VINO

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** vinoso, gradevolmente caratteristico.

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

**Titolo alcolometrico totale:** 14 % vol; per la menzione "superiore" più di 12,5%

**Acidità totale minima:** 5 g/l

**Estratto secco netto minimo:** 29 g/l nella zona di produzione esclusivamente del comune di Diano d'Alba.

**Disposizioni particolari per l'arricchimento:** non previste.

**Invecchiamento obbligatorio:** un anno, no legno, a decorrere dal 1° settembre successivo alla vendemmia, per la menzione "superiore".

**Indicazioni toponomastiche aggiuntive:** superiore Pietro

**Indicazioni dell'annata in etichetta:** facoltativa. Obbligatoria per la menzione "superiore".

**Province interessate:** Cuneo.

**Note:** le bottiglie in cui viene condizionato devono essere di forma bordolese, borgogna o similari. In questo caso bordolese conica.

**DISPONIBILITÀ:** anno 2014 , 14 % Vol

FRATELLI



AIMASSO

Azienda Agricola Fratelli Aimasso  
di Aimasso Luca

Via provinciale Montelupo, 24 - 12055 DIANO D'ALBA - ITALY - Tel. +39 0173 69424  
info@aimasso.com [www.aimasso.com](http://www.aimasso.com)