

Sempre



Varietà: 100% Dolcetto

Altitudine: 250 s.l.m.

Terreno: Arenarie di Diano, argilloso-calcareo con vene di sabbia

Agricoltura: biologica

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 35 anni



Diano d'Alba Sori Bric Camparo Docg

DOCG Sori Bric Camparo

Sempre è una possibilità quotidiana così come il nostro Dolcetto, o meglio il nostro Diano d'Alba Docg. Asciutto, fresco, fruttato esprime la tipicità delle Arenarie di Diano (terreno tipico che troviamo nel comune in cui nasce questo vino, è un terreno calcareo-argilloso ma con una buona presenza di sabbia che conferisce ai vini particolare eleganza). Continuiamo a produrre questo vino per mantenere la biodiversità anche nei vitigni che produciamo. Il dolcetto rappresenta la storia di questo territorio, la storia dei contadini ed è sempre stato il vino da pasto per eccellenza, il vino quotidiano (al cui termine vogliamo dare un'accezione positiva). Per anni infatti era venduto sfuso con un valore anche più alto del Nebbiolo. Produciamo oggi questo vino dalla vigna più vecchia della nostra azienda e cerchiamo di seguire l'espressione dell'annata dalla vigna alla cantina.

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine settembre/ottobre

Fermentazione: con lieviti indigeni

Affinamento: 6 mesi in vasca di acciaio, 1 mese in bottiglia