



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



MAJESTAS
Diano d'Alba DOCG

E' una delle pochissime D.O.C.G. italiane il cui territorio è limitato ad un solo comune , tra l'altro interamente circondato dalla D.O.C. del Dolcetto d'Alba.

Così, in questa piccola lingua di terra che si eleva sopra la cittadina di Alba, nasce il DIANO D'ALBA che pur avendo caratteristiche simili al vicino , ha sfumature e particolari che lo rendono unico.

In questo comune , i vigneti ad altissima vocazione viticola sono stati catalogati "Söri", espressione che in dialetto piemontese significa solatio ; noi per differenziare il nostro prodotto eseguiamo un assemblaggio di più Söri , in modo tale da avere un vino unico.

VITIGNO: 100 % Dolcetto

NATURA DEL TERRENO: argilloso calcarea

COLORE: rosso rubino intenso con riflesso violaceo tendente ad attenuarsi con l'invecchiamento, profondo e brillante.

PROFUMO: ricco, insistente, vinoso con sentore di viola, gradevolmente corposo e mandorlato

SAPORE: ben strutturato ed equilibrato, morbido, vellutato, di giusta tannicità e lunga , piacevole persistenza.

AFFINAMENTO: botti d'acciaio

POTERE D'INVECCHIAMENTO: le bottiglie mantenute coricate in fresche cantine possono invecchiare fino a 5 anni.

ABBINAMENTI: è un vino a tutto pasto quindi accompagna egregiamente primi piatti ben conditi, carni bianche e rosse, formaggi freschi.

BICCHIERE CONSIGLIATO: tulipanoespanso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C.

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com