

# ROSSO "CA DU DIAU"

**Vitigni:** 40% Ciliegiolo – 40% Dolcetto – 20% Barbera

**Condizione vigneto:** a spalliera, 1 tralcio per pianta piegato e legato ad archetto sul 1° filo di ferro.  
Lavorazioni e vendemmia manuale.

**Terreno:** misto argilloso sabbioso

**Altitudine:** 150/200 metri slm – esposizione sud est

**Vinificazione:** i grappoli, vendemmiati in cassetta, accuratissimamente selezionati, vengono diraspatis per poter essere messi a macerare per un periodo di tempo compreso tra una settimana e dieci giorni. In questa fase il vino si arricchisce di estratti e struttura. Alla svinatura segue il finale di fermentazione dove il vino completa il ciclo di sviluppo dei profumi secondari.

I travasi compiuti alla giusta epoca fanno sì che il vino rimanga sui lieviti e inizi la fermentazione mallolattica. Durante l'affinamento di sei mesi in piccole botti usate, il vino raggiunge la sua completezza sviluppando gli aromi terziari che gli conferiscono la sua caratteristica peculiare.

**Caratteristiche:** la tannicità del Dolcetto, l'acidità del Barbera unitamente alla freschezza del Ciliegiolo, vendemmiati alla stessa epoca di maturazione intorno all'ultima settimana di Settembre, conferiscono al "Cà du Diau" un connubio perfetto di potenza ed eleganza. La natura dei terreni dove le vigne sono coltivate, il microclima ambientale favorevolissimo, unitamente ad una selezione "maniacale" dei grappoli destinati a questo blend, fanno sì che questo vino si presenti con caratteristiche strutturali di notevole qualità.

Pieno e ricco di estratti e di profumi, si presenta in gioventù con un colore rosso rubino brillante. Durante l'affinamento scopre mirabilmente le proprie generose qualità dando un vino armonico, etere, di giusta tannicità, di retrogusto piacevolissimo e persistente in cui l'armonica fusione stimola il piacere del meditato assaggio.

In gastronomia trova felicissimi accostamenti con primi piatti importanti come i classici Ravioli di carne e verdura conditi con il rinomato "tocco" genovese, arrosti. Eccellente con "l'Asado".

La temperatura di servizio varia a seconda della stagione da 18° a 20°.

**Annata:** 2012

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol