

L A L E P R E

DIANO D'ALBA
DOCG



Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Il nome la "La Lepre", è dovuto proprio ai tanti animaletti che popolano queste terre. Per noi, è semplicemente il vino della tradizione langarola, famoso per il consumo quotidiano, che qui si esprime in tutta la sua ricchezza e pienezza di gusto, mantendendo la florealità tipica della varietà d'uva.



Dolcetto



Diano d'Alba



Ricco di marne calcaree



270-300m slm



Est



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Il decade
di settembre



13,5 % vol



17-18 °C



0,75L



Biologico

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'inizio della macerazione avviene in tini di acciaio inox a 28-30° C con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La fermentazione prosegue fino ad esaurimento degli zuccheri alla temperatura controllata di 25-26° C.

Affinamento: al termine della fermentazione malolattica (fine novembre), il vino effettua un periodo di affinamento in acciaio per 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi viola. Al naso i profumi di mora e lampone si uniscono ai sentori netti di confettura di ciliegia nera. In bocca i tannini pieni ed avvolgenti conferiscono sensazioni di volume e rotondità. L'acidità ben in equilibrio con le sensazioni fruttate dona persistenza e sapidità al lungo retrogusto.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

L A L E P R E

DIANO D'ALBA
DOCG



The name “La Lepre” is due to the many small animals that inhabit this patch of land. For us, it is simply the most traditional wine of the Langhe, famous for daily consumption, which is expressed here in all its richness and full taste, maintaining the typical floreality of the grape variety.

	Dolcetto		270-300m asl		Second ten days of September		0,75L
	Diano d'Alba		East		13,5 % vol		Organic
	Calcareous marl and potassium oxide		System: guyot		17-18 °C		

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is carried out in stainless steel vats at a temperature of 28-30°C with frequent pumping over of the must to optimize the extraction of colour and tannins. Then the fermentation goes on at a controlled temperature (25-26 °C).

Ageing: at the end of the malolactic fermentation (end of November), the wine stays in barriques for four months followed by 6 months in stainless steel tanks before the bottling. The wine is released after short bottle ageing.

TASTING NOTES

Deep ruby-red with violet highlights. The fine, fruity bouquet has very persistent, clear-cut overtones of blackberries and raspberries melted with overtones of plums and black cherries. The taste is pleasantly dry, and its strong almondy aftertaste brings out its fullness and velvety stuffing with slight tannins, making for a highly agreeable, fine balance.

PAIRINGS

It is excellent served with hot starters, pasta dishes, vegetables and not over-elaborate meats.