



*Sorì*  
*Bricco Maiolica*  
DIANO D'ALBA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SUPERIORE

	<p>100% uva Dolcetto</p> <p>Vigneto di 2,5 ettari (circa 10.000 bottiglie) impiantato nel 1986 esposto a sud (350 - 380 metri s.l.m.)</p> <p>Colore rosso intenso con riflessi viola Profumo ricco, vinoso con sentori d'uva e amarene mature</p> <p>Sapore pieno e armonico, la bocca resta asciutta con retrogusto gradevolmente mandorlato.</p> <p>La vigna del Sorì Bricco Maiolica è nel Comune di Diano d'Alba, foglio mappa 25, particelle 121-122-126-246</p>
--	---

Questo dolcetto è il frutto della vigna migliore del Bricco Maiolica: assolutamente classico, imbottigliato alla luna vecchia d'agosto.

Affinato in acciaio e botti di legno per circa 10 mesi, è un grande vino da tutto pasto: con la sua leggera tannicità accompagna egregiamente i primi piatti (paste, polente, minestre) e i secondi (arrosti, stufati, verdure cotte).

Una scodella di agnolotti fumanti, appena scolati, bagnati con mezzo bicchiere di questo dolcetto: ecco un grande classico della tradizione langarola.

Va servito a 18°C in ampi calici per cogliere le sue note morbide.

