TERRE DEL BAROLO

DOGLIANI DOCG

Vitigno: Dolcetto

Zona di produzione: Dogliani, Clavesana, Farigliano, Igliano, Marsaglia, Monchiero, Niella Tanaro

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: seconda/terza decade di settembre

Resa massima: 80 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti

Fermentazione malolattica: completa

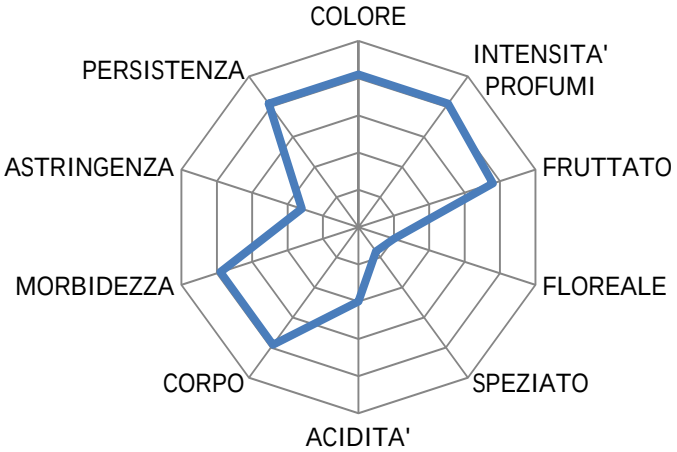
Affinamento: in vasche d'acciaio per 3/4 mesi e imbottigliamento

Grado alcolico (minimo): 12,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 21 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

Abbinamento cibo/vino: antipasti e primi piatti semplici, zuppe saporite, secondi di carni bianche e bollito misto, salumi e formaggi a pasta morbida