

# TERRE DEL BAROLO



## DOGLIANI DOCG

**Vitigno:** 100% Dolcetto

**Zona di produzione:** vari Comuni della zona del Dogliani

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera 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)

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** in acciaio per 3/4 mesi, segue l'imbottigliamento

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Al naso:** intenso, con caratteristici sentori di mora e ciliegia

**Al palato:** asciutto e armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato

**Grado alcolico:** 13% vol.

**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.