

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.