

# DOGLIANI D.O.C.G.

## UVE

Dolcetto

## ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Dogliani D.O.C.G.

## VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione sulle bucce per almeno 8-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

## AFFINAMENTO

In contenitori di acciaio e poi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE

Splendida veste porpora con riflessi violacei. Bella espressione del vitigno con profumi freschi, giovani e sensazioni di ciliegia, mirtilli croccanti su vena erbacea.

Al palato si presenta fresco, scorrevole con un finale leggermente ammandorlato. Ha struttura e corpo e un tannino fitto ma setoso, quel che serve per una beva piacevole e buona.

## ABBINAMENTI

Delizioso con i salumi e con i primi a base di pasta fresca anche con i secondi gustosi come le frittate, i bolliti misti, i formaggi, il pollo e le lumache.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

## GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14% vol. (variabile in funzione dell'annata).

## ALLERGENI

Contiene solfiti.

