

DOGLIANI SUPERIORE DOCG PIROCHETTA VECCHIE VIGNE

IN VIGNA

| | |
|---------------------------------|--|
| Vitigno | Dolcetto |
| Vigneto | Vigna Pirochetta |
| Suolo | Calcare, tufo blu, argilla |
| Età delle viti | 60 anni |
| Esposizione e altitudine | Sud, sud-est / 480 m. |
| Densità | 5.500 piante per ettaro |
| Resa per ettaro | 45 quintali a ettaro |
| Sistema di allevamento | guyot |
| Concimi | Letame naturale e sovescio di trifoglio e favino |
| Trattamenti | Rame e zolfo |
| Diserbo | Meccanico |
| Vendemmia | Manuale nella seconda decade di settembre |
| Certificazione | Biologica (Suolo e Salute®) |

IN CANTINA

| | |
|------------------------------------|---|
| Macerazione e fermentazione | Fermentazione naturale con rimontaggi manuali |
| Filtrazione e chiarifica | Assente |
| Lieviti | Autoctoni |
| Affinamento | 18 mesi in acciaio e 2 in bottiglia |
| Bottiglie annue | 6.000 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso porpora con lampi rubino-violacei. Al naso è profondo e verticale, con gli aromi fruttati che si rincorrono a creare un bouquet avvolgente ed equilibrato. A ciliegie, prugne e ribes subentrano in un secondo momento riconoscimenti speziati e di liquirizia. Al palato mostra decisione e carattere, ma non rinuncia alla morbidezza e alla rotondità, pur in presenza di un tannino evidente. La chiusura è lunga e persistente. Ottime e comprovate le capacità di tenuta negli anni.

ABBINAMENTI

Non pensatelo come un vino da abbinamenti leggeri. La sua struttura e personalità lo rendono perfetto con piatti di carne anche saporiti. Ottimo inoltre su minestre, salumi e formaggi.

