

DOGLIANI SUPERIORE DOCG PIROCHETTA VECCHIE VIGNE

IN VIGNA

Vitigno	Dolcetto
Vigneto	Vigna Pirochetta
Suolo	Calcere, 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.

