

# Dogliani San Luigi

VINO BIOLOGICO



## IN VIGNA

- Vitigno: Dolcetto
- Vigneto: Selezione di uve da vigneti di dolcetto differenti
- Esposizione e altitudine: est 400 m
- Suolo: Calcare, tufo blu
- Anno di impianto: dal 1951 al 2017
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: 45 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di settembre
- Certificazione: Biologica

## IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti con rimontaggi manuali
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: 10 mesi circa, tra acciaio e cemento e 2 in bottiglia
- Bottiglie annue: circa 10.000

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con unghia violacea. Il naso si apre fresco nei sentori varietali della frutta rossa e delle essenze di sottobosco: ciliegie, amarene, ribes e lamponi disegnano un profilo olfattivo di notevole intensità e nitidezza. La bocca è piacevole, giocata sull'armonica successione di sensazioni tanniche e floreali. Rispetto alla selezione, è un vino di maggiore facilità di beva, piacevole e succoso. Il finale segna il ritorno delle note fruttate.

## ABBINAMENTI

Questa selezione è compagna ideale degli antipasti a base di carne cruda e verdure della tradizione piemontese specialmente con l'insalata di pomodori estiva. Perfetta su minestrone e pasta, è ottima inoltre con carni bianche e sughi di pomodoro.  
Temperatura di servizio 16 °C