

Dogliani Superiore Pirochetta Vigneto Storico

VINO BIOLOGICO



IN VIGNA

- Vitigno: Dolcetto
- Vigneto: Vigna Pirochetta
- Esposizione e altitudine: Sud, sud-est / 480 m.
- Suolo: Calcare, tufo blu, argilla
- Anno di impianto: vigneto storico 1946 e 1951
- 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: 18 mesi tra acciaio e cemento e un anno in bottiglia
- Bottiglie annue: 6.000 (non tutti gli anni ma solo nelle annate migliori)

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. Temperatura di servizio 17 °C