

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



DOGLIANI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

LA PRODUZIONE

Il Dogliani Superiore DOCG nasce dai vigneti di dolcetto più vecchi (**l'età media** supera i **35 anni**) e nelle zone dove la varietà e i **terreni calcareo-argillosi** gli permettono la sua massima espressione. I grappoli di questi vigneti raggiungono la loro piena maturazione attorno alla prima decade di settembre quando vengono manualmente vendemmiati e posti in apposite cassette.

La **vinificazione** di questa selezione avviene **in acciaio**, dove è inizialmente condotta la fase di macerazione che dura solitamente tra i sei ed i nove giorni. Il vino, dopo la fermentazione malolattica, affina in vasche di cemento vetrificato. Come previsto dal disciplinare, il vino a denominazione di origine controllata e garantita Dogliani Superiore ha un invecchiamento minimo di 12 mesi a decorrenza dal 15 ottobre dell'anno della vendemmia.

LA DEGUSTAZIONE

L'invecchiamento del Dogliani Superiore DOCG conferisce al **colore rosso rubino** del vino un'**evoluzione granata**. Gli **aromi di frutti rossi** tendono a **note speziate** mentre al palato risaltano **note balsamiche** e **ammandorlate** sul finale.

Questo prodotto è ideale per **accompagnare i sapori più decisi** della tradizione piemontese, in particolare **secondi di carne e formaggi** a medio-lunga stagionatura.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it