

**M**  
MITO

LA LINEA MITO È  
LA NOSTRA AMBIZIONE



## DOGLIANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### LA PRODUZIONE

I vigneti di **Dolcetto** per questo **Dogliani DOCG** crescono nei terreni più vocati, caratterizzati in prevalenza da argilla e una generale buona dotazione di calcare, ad altitudini comprese tra i **250 e 500 metri s.l.m.**. L'età dei vigneti è compresa tra i **25** ed i **50 anni**.

Dopo un periodo di **breve macerazione**, che garantisce un'equilibrata estrazione di aromi, colori e sapori, in cantina si prosegue con un'attenta lavorazione e selezione delle partite di prodotto.

La **vinificazione in acciaio** inox rispetta e mantiene le peculiarità dell'uva intatte. Una volta completata la **fermentazione malolattica**, il Dogliani DOCG Mito riposa - in attesa della bottiglia - in **vasche di cemento vetrificato** da 200hl: l'ideale per preservare intatto il prodotto dagli sbalzi termici.

### LA DEGUSTAZIONE

La DOCG Dogliani, che nel 2011 raccoglie l'eredità del Dolcetto di Dogliani, presenta i tratti caratteristici della varietà che l'hanno resa nota per la sua versatilità.

Nel bicchiere appare subito evidente il **colore rosso rubino** intenso; gli **aromi** sono **freschi** e richiamano **frutti rossi**. Il **gusto asciutto, tannico** e con un finale **piacevolmente acido** rende questo prodotto adatto ad **accompagnare** e esaltare tutto il pasto ed in particolare **primi con sughi di carne** della tradizione **piemontese**.



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)