

Dogliani Superiore DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Nella Vigna

Vitigno
Dolcetto

Esposizione
Sud e sud-ovest

Altitudine (s.l.m.)
300-500 metri s.l.m.

Terreno
Terreni argillosi calcarei

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
35-55 anni

Densità dei ceppi
4.500 a 5.500 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 7 t/ha

Vendemmia
Metà settembre



In Cantina

Vinificazione

La fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperature che non superano i 28°C con tempi di macerazione di 6-9 giorni

Affinamento
Vasche di cemento rivestito

Grado Alcolico
14%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con un accenno di evoluzione granata. Al naso il profumo è di frutti di bosco e ciliegia. In bocca si avvertono note balsamiche ed ammandorlate sul finale

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ad accompagnare piatti saporiti come le lasagne e i tajarin con i fegatini, può dare il suo meglio se abbinato a secondi di carne anche piuttosto elaborati come arrosti e brasati



PRODUTTORI
IN CLAVESANA

CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it