

## Dogliani DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Dolcetto

**Esposizione**  
Est-ovest e sud-sud-ovest

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

**Terreno**  
Argillosi, in alcune aree possiamo riscontrare anche terreni sciolti con buona dotazione di calcare

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
25-50 anni

**Densità dei ceppi**  
4.500/5.000 piante/ettaro con possibilità di picchi fino a 7.000 per viti di età compresa tra i 40 e i 50 anni

**Resa per ettaro**  
Fino a 8,0 t/ha

**Vendemmia**  
Prima metà di settembre



### In Cantina

**Vinificazione**  
Vasche in acciaio inox (la macerazione insieme alle bucce dura 6-8 giorni)  
Segue una completa fermentazione malo-lattica

**Affinamento**  
6 mesi in vasca acciaio inox

**Grado Alcolico**  
13,5%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

**Caratteristiche**  
Rosso rubino con riflessi violacei, aromi speziati e fruttati tendenti alla mora, il gusto è asciutto e tannico caratterizzato da un'acidità piacevole

**Temperatura di servizio**  
16°-18°C

**Abbinamento consigliato**  
Primi della tradizione piemontese (tagliatelle o raviole)



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



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