

CASCINA CORTE

Dogliani Superiore Pirochetta Vecchie Vigne



IN VIGNA

Vitigno _____	Dolcetto
Vigneto _____	Vigna Pirochetta
Suolo _____	Calcare, tufo blu, argilla
Età delle viti _____	73 anni
Esposizione e altitudine _____	Sud, sud-est / 480 m.
Densità _____	5.500 piante per ettaro
Resa per ettaro _____	45 quintali a ettaro
Sistema di allevamento _____	Guyot
Concimi _____	Letame naturale e sovescio di trifoglio e favino
Trattamenti _____	Rame e zolfo
Diserbo _____	Meccanico
Vendemmia _____	Manuale, nella seconda decade di settembre
Certificazione _____	Biologica

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione _____	<i>Fermentazione naturale con rimontaggi manuali</i>
Filtrazione e chiarifica _____	Assente
Lieviti _____	Autoctoni
Affinamento _____	18 mesi in acciaio e 2 in bottiglia
Bottiglie annue _____	6.000

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.