

DOGLIANI D.O.C.G.

San Luigi



Denominazione: Dogliani D.o.c.g.

Vitigno: dolcetto in purezza

Vigna: San Luigi, cru ufficiale del Dogliani D.o.c.g., nel comune di Dogliani. Vigne sul lato sud-occidentale della nostra proprietà.

Vinificazione e affinamento: vendemmia e fermentazione alcolica a settembre. Si affina per un anno circa dalla vendemmia fino alla vendita. Il vino non è filtrato.

Caratteristiche del vino: all'occhio è molto intenso, violaceo. Il naso richiama il tipico fruttato, ciliegia e frutti a bacca rossa. In bocca presenta buona acidità, tannini presenti ma docili.

Bottiglie prodotte: circa 35000

Certificazione: Vino Biologico

