

## DOGLIANI DOCG BIO PIRUN



**CLASSIFICAZIONE:** Dogliani Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO:** 100% Dolcetto

**VIGNETO:** Assemblaggio di diversi vigneti della nostra azienda, coltivati a guyot ad archetto basso, allevati con metodi biologici nel massimo rispetto dell'ambiente. La resa media annuale è di circa Kg.8000 di uva per HA.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Vinificazione tradizionale con diraspatura delle uve ed attenti rimontaggi. La macerazione dura dai 5 - 6 giorni a seconda dell'annata. Terminata la fermentazione matura in vasche di cemento vetrificato fino all'imbottigliamento, essendo un vino di facile beva ha bisogno di meno maturazione in vasca e viene quindi imbottigliato prima degli altri Dogliani, solitamente viene messo in bottiglia nel mese di maggio. Si affina in bottiglia per un mese prima di essere immesso sul mercato.

**IL VINO:** Il Dogliani "Pirun" è vino giovane, fresco e fragrante, pronto per la tavola già in tarda primavera successiva alla vendemmia. Ha un colore rosso rubino intenso e un profumo fresco e fruttato che richiama la ciliegia. Il sapore è secco, di media struttura, morbido, di equilibrata acidità e con un finale piacevolmente amarognolo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** È ideale con la cucina informale e gli spuntini a base di salumi e formaggi freschi. Si accompagna con facilità alle ricette della tavola quotidiana.

**GRADAZIONE:** 12%vol.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** Si mantiene nel pieno delle sue forze per 2 - 3 anni e può essere servito ad una temperatura compresa tra i 15 e

18 °C, secondo la stagione.