



DOGLIANI DOCG BIO SURÌ



Classificazione: Dogliani Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO: 100% Dolcetto

VIGNETO: Le vigne del Suri, sono coltivate a guyot ad archetto basso trattate con sistemi biologici a basso impatto ambientale esposte a sud, sud - est, danno in media una resa di Kg.7000 per HA.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificazione tradizionale con diraspatura delle uve ed attenti rimontaggi. La macerazione dura dai 6 agli 8 giorni a seconda dell'annata. Terminata la fermentazione matura in vasche di cemento vetrificato fino all'imbottigliamento, essendo un vino di ottima struttura preferiamo lasciarlo più tempo a maturare in vasca, l'imbottigliamento avviene di solito alla fine di Agosto. Si affina in bottiglia per un mese prima di essere immesso sul mercato.

IL VINO: Il Dogliani "Suri" ricava dall'ottima esposizione al sole un colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei ed un profumo elegante e complesso di frutta rossa, confettura e liquirizia. Al palato offre una sensazione armonica e persistente, calda, morbida, leggermente tannica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino intenso ed equilibrato, si abbina con eleganza alle paste asciutte, alle carni rosse arrostiti e stufate, ai formaggi di media stagionatura.

GRADAZIONE: 14%vol.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: Si mantiene nel pieno delle sue forze per 7 - 8 anni e può essere servito ad una temperatura compresa tra i 15 e 18 °C, secondo la stagione.