

DOGLIANI DOCG BIO BRIC



Classificazione: Dogliani Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO: 100% Dolcetto

VIGNETO: I vigneti del "Bric", a 500 sono esposti a sud ovest. Allevati con il sistema Guyot ad archetto basso, concimazioni organiche e trattamenti fitosanitari a base di prodotti naturali come zolfo e rame, consentono una resa media annuale di circa Kg 7.000 di uva per HA. Le uve provengono da coltivazione biologica certificata.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione è tradizionale, con macerazione sul cappello per 6 - 8 giorni. Siccome è un vino senza solfiti aggiunti stiamo molto attenti ai travasi cercando di arieggiarlo il meno possibile, viene affinato in vasche di cemento a basse temperature per una migliore conservabilità, l'imbottigliamento avviene in tarda primavera, solitamente nel mese di maggio, in seguito si affina in bottiglia per 30 giorni prima di essere avviato al mercato.

IL VINO: Nato da un favorevole esposizione a mezzogiorno, il Dogliani "Bric" offre un colore rosso rubino granato, intenso e profondo, con bei riflessi purpurei. Al naso rivela profumi vinosi eterei e fruttati di ciliegia e confettura. Il sapore è secco, caldo, dal tannino morbido e un retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per la sua struttura armonica si abbina piacevolmente alle paste con ragù, ad arrosti e grigliate di carni bianche e rosse, ai formaggi freschi. E' consigliabile, siccome è un vino senza solfiti aggiunti, stapparlo mezz'ora prima di essere servito, meglio ancora se scaraffato.

GRADAZIONE: 13%vol.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: Per le sue caratteristiche di vino senza solfiti aggiunti non avrà una lunga vita, si consiglia

quindi di consumarlo entro i primi 3 anni di vita, si serve
preferibilmente ad una temperatura compresa tra 15 e 18 °C