

DOGLIANI SUPERIORE DOCG BIO PARLAPÀ



Classificazione: Dogliani Superiore Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO: 100% Dolcetto

VIGNETO: A questo vino riserviamo le migliori esposizioni a sud, sud- est. Stiamo molto attenti all'andamento della stagione e di conseguenza procediamo con accurati diradamenti nel mese di agosto e rigorosa selezione in vendemmia, la resa non supera mai i Kg.6000 per Ha.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificazione classica, con diraspatura e macerazione sul cappello per 8 - 10 giorni controllate con cura meticolosa. In seguito Matura in botti di legno da 30 HL. per circa 15 mesi fino all'imbottigliamento, che avviene solo dopo ripetute degustazioni. Si affina in bottiglia per un paio di mesi prima di essere avviato al mercato.

IL VINO: Sorprendente per la complessità della struttura, si presenta con un colore rubino intenso e profondo dai vivaci riflessi violacei ed un impatto olfattivo ampio, etereo e persistente di frutta matura e confettura di mirtilli. L'accento elegante del legno si completa con un sapore pieno, caldo e sapido, appena tannico, dal finale piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È sufficientemente strutturato ed armonico da accompagnare una cucina elaborata ed importante: le paste ripiene, le carni stufate o brasate, i formaggi stagionati.

GRADAZIONE: 14%vol.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: Migliora per i primi 4 - 5 anni dalla vendemmia ma può conservarsi anche oltre ai 10 anni, ed è consigliabile servirlo ad una temperatura che varia tra i 16 e 18 °C