



Dogliani *docg*

Azienda agricola: La Fusina



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Dogliani *docg*

VARIETÀ UVA:

100% Dolcetto

ZONA:

zona Dogliani

AZ AGRICOLA:

La Fusina

TERRENO:

In prevalenza calcareo con presenza di minerali di ferro di colore rosso scuro.

PERIODO RACCOLTA:

A mano a fine Settembre.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice, macerazione tradizionale a cappello emerso con follature.

INVECCHIAMENTO:

Solo inox per 8-10 mesi. Affinamento per 8 mesi in bottiglia.

ANALISI VISIVA:

Rosso rubino intenso con marcate note violacee.

ANALISI OLFATTIVA:

Bouquet caratteristico di viola e confettura a bacca rossa con una nota leggermene speziata.

ANALISI GUSTATIVA:

Sapore vigoroso, caldo con buona tannicità.
(CORPOSO)

GRADAZIONE:

14% vol.

ABBINAMENTO:

Selvaggina, piatti a base di carne rossa o primi con condimento.

TEMPERATURA:

18 °C