



# *Dolcetto di Dogliani doc*

Azienda agricola: La Fusina

*nuove realtà*



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



# Dolcetto di Dogliani doc

**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 verso la fine Settembre.  
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

**VINIFICAZIONE:**  
Tradizionale in inox con breve macerazione.

**INVECCHIAMENTO:**  
Solo inox per 8-10 mesi. Affinamento per 8 mesi in bottiglia.

**ANALISI VISIVA:**  
Rosso rubino intenso con marcate note violacee.

**ANALISI OLFATTIVA:**  
Piacevolmente armonico con sentori di viola, ribes e mora.

**ANALISI GUSTATIVA:**  
Leggermente erbaceo con note fruttate.  
(ARMONICO).

**GRADAZIONE:**  
13% vol.

**ABBINAMENTO:**  
Antipasti a base di salumi, primi e secondi piatti saporiti.

**TEMPERATURA:**  
14/16 C