VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Dogliani San Luigi DOCG

Productor: Cascina Corte

Dogliani DOCG

100% Dolcetto · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 7 - 78 años

Producción anual: 6000 (Botellas).

Suelo: Caliza y Arcilla Azul (Tufa)

Altitud: 401 m - 500 m

VITICULTURA:
Sandro es un fanático del medio ambiante de la mejor manera. Sigue meticulosamente una agricultura respetuosa y cuidadosa. Utiliza tratamientos naturales de abono, cobre y azufre y mantiene el equilibrio y la biodiversidad al plantar trébol y frijoles entre las filas de las vides. En los segundos diez días de septiembre, una selección de uvas de diferentes viñedos con una exposición al sur y sureste se cosechan a mano para producir el Dolcetto Superiore.



VINIFICACIÓN:
El Dolcetto Superiore de Cascina Corte se hace de forma casi idéntica al Dolcetto, con dos diferencias importantes: la selección de frutas y el período de envejecimiento del vino antes de su lanzamiento. Más allá de eso, las levaduras nativas se utilizan para fomentar la fermentación natural. El bombeo es totalmente manual. El vino nunca se filtra ni se aclara.

NOTAS DE CATA:

La nariz se abre fresca con aromas varietales de frutos rojos y esencias de sotobosque: cerezas, guindas, grosellas y frambuesas crean un perfil olfativo de notable intensidad y claridad. En boca es agradable, jugando con la sucesión armoniosa de sensaciones tánicas y florales. El final marca el regreso de las notas frutales.

MARIDAJE:

Perfecto con sopas de verduras, pasta, especialmente con salsas de tomate y carnes blancas.