VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Dogliani Superiore DOCG Pirocchetta 21

Productor: Cascina Corte

Dogliani Superiore DOCG

100% Dolcetto · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 78 años

Producción anual: 6000 (Botellas).

Suelo: Caliz, Toba Azul, Arcilla

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
El viñedo se llama Vigna Pirochetta es especial por tener vides de más de 70 años que desde siempre han elaborado vinos extraordinarios. La densidad por planta es de 5,500 por hectárea y el tipo de emparrado es Guyot. La cosecha es manual y normalmente ocurre en septiembre. El viñedo cuenta con certificación orgánica.

VINIFICACIÓN:
La fermentación ocurre con levaduras indígenas, se macera el vino y se deja reposar en acero inoxidable por 18 meses y 2 en botella.

NOTAS DE CATA:

Es un vino tinto seco profundo con una acidez marcada pero bien integrada. Complejo en boca y taninos firmes. En aroma nos recuerda frutos negros, rojos y violetas, también es ligeramente especiado.

MARIDAJE:

Acompaña muy bien platos más estructurados como carnes, estofados, trufa y platos con mucho sabor.