

Dogliani DOCG - Poderi Luigi Einaudi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Comune di Dogliani (Cuneo)
- Vitigno: Dolcetto 100%
- Tipo di terreno: Marnoso-argilloso-calcareo
- Sistema di allevamento: Guyot
- Resa: 4500 viti/Ha
- Fermentazione: Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (28° C), svinatura dopo 4-5 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio e cemento, diversi imbottigliamenti a partire dal mese di Febbraio, per divenire pienamente apprezzabile all'inizio dell'estate
 - Affinamento: Otto mesi di maturazione in vasche di acciaio e due mesi in vetro ne completano l'affinamento.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino, con riflessi color porpora
- Profumo: Fruttato, contraddistinto da richiami ai piccoli frutti a bacca rossa
- Gusto: Di medio corpo e scorrevole nella beva, è caratterizzato da un retrogusto lievemente ammandorlato.