



AZIENDA AGRICOLA
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

PRIMAEVAL

Dogliani D.O.C.G

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: coltivati con metodo Guyot .

Vinificazione: l'uva è raccolta a mano, diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche inox a temperatura che non supera il 24°C. La durata della macerazione è di circa 10 giorni.

Maturazione e affinamento: Dopo la stabilizzazione naturale riposa in vasca fino all'imbottigliamento, che avviene di solito all'inizio di maggio. Si affina in bottiglia per almeno 60 giorni .

Caratteristiche organolettiche :

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: fresco, fruttato , con sentori di mandorla e violetta

Palato: asciutto, vellutato, armonico, di moderata acidità, gradevolmente amarognolo.

Gradazione: 13 % Vol.

Abbinamento: accompagna bene tutte le portate dagli antipasti ai secondi.

Conservazione: Si mantiene fragrante per 2 o 3 anni.

Temperatura: 18 °C

