

## DOGLIANI D.O.C.G BIOLOGICO

### PRIMIGENUS

**VITIGNO:** 100% Dolcetto

**VIGNETO:** coltivati con metodo Guyot ad archetto e metodi organici, nel massimo rispetto dell'ambiente. Le uve provengono da coltivazione biologica certificata CCPB.



**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 30-40 giorni prima di avviarsi alla commercializzazione.

**Fermentazione:** Vinificato senza aggiunta di lieviti selezionati e additivi enologici e in acciaio; la durata della macerazione e fermentazione durano circa 8gg.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rubino intenso con riflessi porpora.

**Bouquet:** intenso, fruttato (ciliegia, frutti di bosco), sentori di mandorla.

**Palato:** Sapido, intenso, di buon corpo e con finale piacevolmente tannico.

**GRADAZIONE:** 13%vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Con salumi, Primi piatti, pollami carne bolliti misto ..formaggi e piatti della cucina vegetariana.

**GRADAZIONE:** 13%vol.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** Si mantiene fragrante per 2 o 3 anni e può essere servito ad una temperatura compresa tra i 14 e 18 °C

