



DOGLIANI SUPERIORE DOCG PIROCHETTA



Nombre del productor: Cascina Corte

Región: Piamonte

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 6.000

Variedades: 100% Dolcetto

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.

Tipo de Suelo: Caliz, toba azul y arcilla.

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.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx