



DOLCETTO DOGLIANI SAN LUIGI



Nombre del productor: Cascina Corte

Región: Piemonte

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Medio

Producción anual (botellas): 6,000

Varietades: 100% Dolcetto

Viticultura: Sandro es un fanático del medio ambiente de la mejor manera. Sigue meticulosamente una agricultura respetuosa y cuidadosa. Su enfoque agrícola es 100% orgánico y certificado como tal.

Utiliza tratamientos naturales de abono, cobre y azufre y mantiene el equilibrio y la biodiversidad al plantar trébol y frijoles entre las filas de las vides. Las viñas se entrenan utilizando el sistema de Guyot. En los segundos diez días de septiembre, una selección de uvas de diferentes viñedos con una exposición al sur y sureste se cosechan a mano para producir el Dolcetto Superiore.

Altitud: 480 metros.

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla azul (Tufa).

Vinificación: El Dolcetto Superiore de Cascina Corte se hace de forma casi idéntica al Dolcetto, con dos diferencias importantes: la selección de frutas y el período de envejecimiento del vino antes de su lanzamiento. Más allá de eso, las levaduras nativas se utilizan para fomentar la fermentación natural. El bombeo es totalmente manual. El vino nunca se filtra ni se aclara. Para el Dolcetto Superiore, el vino se envejece durante 18 meses en acero inoxidable (en comparación con 10 meses para el Dolcetto) y luego, dos meses en la botella, antes de su lanzamiento.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx