



Dogliani San Luigi

Productor: Cascina Corte

100% Dolcetto • Orgánica (certificada)

Dogliani DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Piemonte, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 13%

Edad de las vides: 7 – 78 años
Producción anual: 6,000 (botellas)
Altitud: 400 metros
Suelo: Caliza y Arcilla Azul (Tufa)

VITICULTURA:

Sandro es un fanático del medio ambiente de la mejor manera. Sigue meticulosamente una agricultura respetuosa y cuidadosa. 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. 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.

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 unos 10 meses entre acero y cemento, y 2 meses en botella antes de su lanzamiento.



NOTAS DE CATA:

La nariz se abre fresca con aromas varietales de frutos rojos y esencias de sotobosque: cerezas, guindas, grosellas y frambuesas crean un perfil olfativo de notable intensidad y claridad. En boca es agradable, jugando con la sucesión armoniosa de sensaciones tánicas y florales. El final marca el regreso de las notas frutales.

MARIDAJE:

Perfecto con sopas de verduras, pasta, especialmente con salsas de tomate y carnes blancas.