



Dogliani Superiore Pirocchetta

Productor: Cascina Corte

100% Dolcetto • Orgánica (certificada)

Dogliani Superiore DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides: 78 años

Producción anual: 6,000 (botellas)

Altitud: 400 metros

Suelo: Caliz, Toba Azul, Arcilla

VITICULTURA:

El viñedo se llama Vigna Pirocchetta 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.

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.