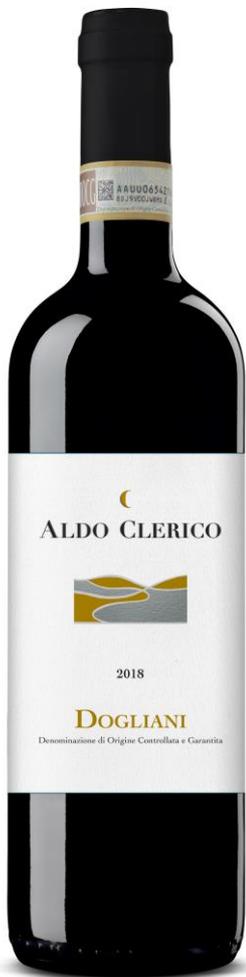


ALDO CLERICO

DOGLIANI DOCG



Uva: Dolcetto 100%

Comune di produzione: Monchiero (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3500

Sistema di allevamento: Guyot a controspalliera

Esposizione del vigneto e altitudine: sud 380 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 35-45 anni

Densità di impianto: 4500 piante/ha

Produzione/ettaro: 60 quintali/ha

Periodo di vendemmia: metà/fine settembre – raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 6/7 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: in vasche d'acciaio per un periodo di 6/8 mesi

Esame organolettico: l'espressione del vitigno Dolcetto nel territorio del doglianese: la tonalità è rosso rubino cupo, concentrato e con riflessi intensamente violacei. All'olfatto la massa di profumi è notevole, concentrata e con una varia gamma di sensazioni, con note floreali e di piccoli frutti rossi.

Il dolcetto Dogliani al gusto evidenzia le sue spiccate caratteristiche: ingresso ampio e deciso seguito da uno sviluppo piacevole e corposo grazie alla matrice tannica presente ma non invadente. Finale con leggero sentore mandorlato e buona persistenza gustativa. Vino già apprezzabile nei primi mesi dall'imbottigliamento ma in grado di esprimersi al meglio dopo un adeguato affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 17°-18°C