

## Dogliani

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Nella Vigna

#### Vitigno

Dolcetto

**100% a conduzione biologica**

#### Esposizione

Est-ovest e sud-sud-ovest

#### Altitudine (s.l.m.)

300-500 metri s.l.m.

#### Terreno

Argillosi, in alcune aree possiamo riscontrare anche terreni sciolti con buona dotazione di calcare

#### Sistema di allevamento

Guyot

#### Età del vigneto

25-50 anni

#### Densità dei ceppi

4.500/5.000 piante/ettaro con possibilità di picchi fino a 7.000 per viti di età compresa tra i 40 e i 50 anni

#### Resa per ettaro

Fino a 8,0 t/ha

#### Vendemmia

Prima metà di settembre



### In Cantina

#### Vinificazione

Vasche in acciaio inox (la macerazione insieme alle bucce dura 6-8 giorni) Segue una completa fermentazione malo-lattica

#### Affinamento

6 mesi in vasca acciaio inox

#### Grado Alcolico

13,5%

#### Acidità minima

4,5 g/l



### Sulla Tavola

#### Caratteristiche

Rosso rubino con riflessi violacei, aromi speziati e fruttati tendenti alla mora, il gusto è asciutto e tannico caratterizzato da un'acidità piacevole

#### Temperatura di servizio

16°-18°C

#### Abbinamento consigliato

Primi della tradizione piemontese (tagliatelle o raviole)



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA

CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)

