ACQUISTATO IL .....

San Luigi Dogliani DOCG 2024 2024

Il Dolcetto che ama la buona tavola



Il Dolcetto semplice e buono. Quello che, messo al centro di una tavola, non ha vita lunga. Difficile, infatti, è resistere alla sua gradevole bevibilità. Specie se ad accompagnarlo c'è un ricco tagliere di salumi o un piatto gustoso come un bel bollito misto alla piemontese, con tutte le sue golose salsine. Immediato e versatile, questo Dolcetto Docg San Luigi è prodotto a partire da uve provenienti dal comune di Dogliani. Nasce da una vinificazione veloce in acciaio a temperatura controllata, seguita da una maturazione, sempre in acciaio, della durata di circa sei mesi. Tutto è fatto per esaltare il frutto di partenza e valorizzare la franchezza dei suoi profumi che spaziano dalla frutta rossa matura, alla ciliegia marasca e alla mora. Un sorso facile gratificante, gradevolmente fresco e di ottimo equilibrio. Cosa chiedere di più?

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, cè l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno	medio impasto calcareo
Esposizione	390-430m s.l.m. Sud-est, Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% dolcetto
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Da oggi fino a 2 anni
Abbinamento	Affettati, pasta e carni bianche
Vinificazione	macerazione sulle bucce per 10 giorni 28°C Maturazione: 6 mesi in tank di accaio
Sensazioni	aromi e sapori di amarena, mora, marasca e spezie

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821