ACQUISTATO IL .....

"Sirì d'Jermu" Dogliani Superiore DOCG 2023 2023



Un grande cru di Dolcetto

Il Dolcetto è la vera specialità di famiglia. Lo coltivano con passione da sempre e nel corso degli anni è stato oggetto di un'accurata selezione che li ha portati a individuare i cru, ossia le vigne, migliori. Quelle più vocate alla produzione di questo vitigno. Quelle in grado di dar vita a vini con una personalità spiccata. E' il caso di questo Dogliani Superiore Siri d'Jermu, prodotto con uve provenienti dall'omonimo vigneto. Alla vista si caratterizza per un colore rosso rubino intenso, con profumi fragranti di frutta rossa ancora croccante e una punta di tostatura a rendere il tutto più interessante. In bocca è morbido e raffinato. Di medio corpo, è un vino piacevolmente beverino che può tranquillamente accompagnare diversi piatti della tradizione. Ottimo con i primi a base di pasta all'uovo, è semplicemente perfetto in abbinamento al goloso vitello tonnato.

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	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	pasta, carni bianche e rosse, formaggi
Vinificazione	macerazione sulle bucce per 15 giorni a 28°C
Sensazioni	aromi primari di mora, prugna, ciliegia e terziari di pepe nero e liquirizia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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