



ACQUISTATO IL

"Sirì d'Jermu" Dogliani Superiore DOCG 2022

2022

Un grande cru di Dolcetto



Svinando

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 spiccatamente. 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, c'è 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