ACQUISTATO IL .....

"San Luigi" Dogliani DOCG 2025 2025



Meraviglioso vino quotidiano

Dogliani è zona di elezione per la produzione di uve Dolcetto. Fu proprio Celso Abbona, fondatore dell'azienda, a rendersene conto prima di tanti. Sul quel vitigno puntò tutto, fin dagli albori della sua azienda. E fu una scommessa vinta, potremmo ormai dire oggi. San Luigi è il nome dello storico vigneto da cui provengono le uve usate per produrre questo rosso di pregio. Vigne storiche, con circa 40 anni di età. Il vino che vi si ottiene si distingue per freschezza e facilità di beva, pur mantenendo un carattere da vino rosso importante ed essendo dotato di corpo ed eleganza. E' un meraviglioso vino quotidiano, in grado di accompagnare pranzi e cene con i suoi aromi di frutta fresca che spaziano dalla mora alla ciliegia. In bocca è spigliato e gustoso, dotato di una buona acidità naturale. Un vino decisamente giovanile, perfetto dagli antipasti ai formaggi. Buono già oggi, dà comunque il meglio di sé nei primi anni di vita.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

La Vigna

Terreno Il terreno è dal punto di vista analitico limoso, poco profondo nella parte medio-alta, con marne affioranti causa l'elevata erosione nei versanti meglio esposti. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto fine, con prevalenza di Limo ed Argilla rispetto alla frazione sabbiosa.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione spontanea a mezzo lieviti indigeni, Svinatura a secco e sfecciatura con travaso in vasche in acciaio. Stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica. Affinamento in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento e riposo in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione in primavera.

Sensazioni Vino di grande equilibrio e morbidezza, bella freschezza e profumi fruttati, con buona struttura tannica.

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