

Dogliani Superiore Docg Tecc

Con l'annata 2005 nasce la DOCG Dogliani, risultato di un lungo percorso di crescita della zona e dei produttori che ha portato il Dolcetto ad assumere maggior complessità e ricchezza, dimostrando una notevole tenuta nel tempo. Il nuovo disciplinare impone un invecchiamento minimo di un anno.

Grande vino da medio invecchiamento, di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, di profumo fresco ricco in sentori di frutta, di gran corpo con intensi sapori di sottobosco e gradevolmente tannico, lievemente amandorlato nel finale. Ha le stesse caratteristiche di base del Dogliani DOCG, esaltate dalla vinificazione separata di uve che provengono da un assemblaggio bilanciato di dolcetti dei vigneti meglio esposti di proprietà dell'azienda, posti sui "sori" di Madonna delle Grazie in Dogliani. Di sapore asciutto e moderata acidità, dopo un anno di maturazione in botti di legno di media capacità e affinamento in vetro, presenta buon corpo e gusto pieno che finisce in un lungo amandorlato che denota tutta la sua tipicità. Le bottiglie annue prodotte sono circa 20.000.

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo)

Località: Madonna delle Grazie e San Giacomo

Terreno: marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 4,5 Ha

Anno di impianto: 1937/1988

La vinificazione

In vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (28° C), svinatura dopo 8-10 giorni, travasi, malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Travasi in legno per l'invecchiamento e la maturazione complessiva, ritorno all'acciaio ed al cemento, imbottigliamento a fine anno.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com