

PARLAPÀ – DOGLIANI SUPERIORE DOCG

“Parlapà, non parlare”, termine del dialetto piemontese, viene utilizzato per definire una espressione di stupore compiaciuto.

Ottenuto da uve certificate biologiche che sono state selezionate a mano nei nostri vigneti, a questo vino riserviamo le migliori esposizioni a sud, sud-est. Siamo molto attenti all'andamento della stagione e di conseguenza procediamo con accurati diradamenti nel mese di agosto e a una rigorosa selezione in vendemmia

Tipo di uva: 100% Dolcetto

Denominazione: Superiore DOCG

Tipo di vino: vino rosso secco

Area di coltivazione: Dogliani (CN)

Resa media annuale: Kg 7.000 di uva per Ha.

Vinificazione: Vinificazione classica, con diraspatura e macerazione sul cappello per 8 - 10 giorni, controllate con cura meticolosa. In seguito matura in botti di legno da 30 HL. per circa 15 mesi fino all'imbottigliamento, che avviene solo dopo ripetute degustazioni. Si affina in bottiglia per un paio di mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche: Vino dall'impatto olfattivo ampio, etereo e persistente di frutta matura e confettura di mirtili. GUSTO L'accenno elegante del legno si completa con un sapore pieno, caldo e sapido, appena tannico, dal finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: È sufficientemente strutturato ed armonico per poter accompagnare una cucina elaborata ed importante a base di paste ripiene, carni stufate o brasate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

Gradazione alcolica: Gr.14% (a seconda dell'annata)

Acidità: 5,6 g / l (a seconda dell'annata)

Zuccheri residui: 2 g / l (a seconda dell'annata)

JAMESSUCKLING.COM 
SCORE – 90 POINTS

