

PIRUN – DOGLIANI DOCG

“Colline verde”

Vino giovane, fresco e fragrante, dal colore rosso rubino intenso, pronto per la degustazione già nella tarda primavera successiva alla vendemmia. Assemblaggio di diversi vigneti della nostra azienda, coltivati a guyot ad archetto basso, allevati con metodi biologici nel massimo rispetto dell’ambiente

Tipo di uva: 100% Dolcetto

Denominazione: DOCG

Tipo di vino: vino rosso secco

Area di coltivazione: Dogliani (CN)

Resa media annuale: Kg 9.000 di uva per Ha.

Vinificazione: Tradizionale con diraspatura delle uve ed attenti rimontaggi. La macerazione dura dai 5 - 6 giorni, a seconda dell’annata. Terminata la fermentazione matura in vasche di cemento vetrificato fino all’imbottigliamento. Essendo un vino di facile beva ha bisogno di minor maturazione in vasca e viene quindi imbottigliato prima degli altri Dogliani, solitamente nel mese di maggio. Si affina in bottiglia per un mese prima di essere commercializzato.

Caratteristiche: Profumo fresco e fruttato che richiama la ciliegia. Gusto secco, di media struttura, morbido, di equilibrata acidità e con un finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: È ideale con la cucina informale e gli spuntini a base di salumi e formaggi freschi. Si accompagna con facilità alle ricette della tavola quotidiana.

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

Gradazione alcolica: Gr. 12% (a seconda dell'annata)

Acidità: 5,0 g / l (a seconda dell'annata)

Zuccheri residui: 1 g / l (a seconda dell'annata)

