

SURI – DOGLIANI DOCG

"Sud Est, cos'altro c'è da dire"

Vino intenso ed equilibrato, che ricava dall'ottima esposizione al sole un colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Vigne esposte a sud, sud – est, coltivate a guyot ad archetto basso e trattate con sistemi biologici a basso impatto ambientale.

Tipo di uva: 100% Dolcetto

Denominazione: DOCG

Tipo di vino: vino rosso secco

Area di coltivazione: Dogliani (CN)

Resa media annuale: 8000 Kg di uva per HA

Vinificazione: Tradizionale con diraspatura delle uve ed attenti rimontaggi. La macerazione dura dai 6 agli 8 giorni a seconda dell'annata. Terminata la fermentazione matura in vasche di cemento vetrificato fino all'imbottigliamento. Essendo un vino di ottima struttura preferiamo lasciarlo più tempo a maturare in vasca, l'imbottigliamento avviene di solito alla fine di Agosto. Si affina in bottiglia per un mese prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche: Profumo elegante e complesso di frutta rossa, confettura e liquirizia. Al palato offre una sensazione armonica e persistente, calda, morbida, leggermente tannica.

Abbinamenti: Si abbina con eleganza a primi di pasta, alle carni rosse arrostiti e stufate, ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

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

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

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



JAMESSUCKLING.COM 
SCORE – 91 POINTS

