

RAINERI

Dogliani Cornole



Vitigno: dolcetto 100%

Vigneto in: Farigliano, cru Cornole

Produzione media annua: 15000 bottiglie

Resa di uva per ettaro: 65-70 quintali

Esposizione, altitudine: sud, sud-est, 400m slm

Conformazione del terreno: marna di calcare e argilla

Età media e sistema d'impianto: 45 anni, guyot

CONDUZIONE DEL VIGNETO

In parte condotto esclusivamente a mano: alcuni filari sono troppo ripidi e pericolosi per permettere a qualsiasi mezzo motorizzato di accedervi.

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità.

Due diradamenti in vigna tra luglio e agosto. L'uva è raccolta in ceste da 20kg a metà settembre con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio orizzontale per circa otto giorni a temperatura controllata (27°-28°C).

Dopo circa un mese di fermentazione malolattica, il vino affina in acciaio per altri 8 mesi circa, poi imbottigliato senza filtrazioni né chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, fitto, con riflessi violacei

Profumi: intenso, decisamente fruttato, ciliegia e prugna, vinoso

Gusto: vinoso, pieno, intenso e persistente, piacevolmente tannico, equilibrato. Retrogusto tipicamente ammandorlato

Temperatura di servizio: 16°-17°C

Capacità di evoluzione: 2-5 anni

Abbinamenti: a tutto pasto, salumi e formaggi molli e semi duri

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo

Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY

info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289