

Dogliani Zovetto



Vitigno: dolcetto 100%
 Vigneto in: Zovetto in Farigliano
 Produzione media annua: 10000 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 (25°-26°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