

DOGLIANI DOCG

PODERI

Bricco Castiglia

Prodotto con uva dolcetto al 100 %

Terreno : franco argilloso, calcareo

Esposizione : levante

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi
giornalieri, macerazione media sulle bucce

Affinamento in legno per un breve periodo seguito
da un affinamento in bottiglia di 4 - 6 mesi prima
della commercializzazione

Il Dolcetto di Dogliani vigneto Castiglia dei poderi la Collina cresce su un terreno franco argilloso calcareo in posizione a levante, dove i raggi caldi ma delicati del mattino uniti alla ricchezza delle terre permettono di ottenere un vino robusto nel gusto e nella struttura; queste qualità vengono esaltate da un breve affinamento in legno dando origine alle seguenti caratteristiche organolettiche :

colore : rosso rubino granato molto intenso con evidenti riflessi violacei

profumo : netto ampio con note di mora, viola, confettura di ciliegie e spezie, leggera vaniglia

sapore : pieno, caldo, armonico con sensazioni tanniche appena avvertibili che prolungano il retrogusto e lo rendono gradevole il dolcetto è un vino che si sposa bene con salumi in genere, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati.

