

# DOLCETTO DI DOGLIANI

# PODERI

## Pian Marie DOC



Prodotto con uva dolcetto al 100 %

Terreno : franco argilloso, calcareo

Esposizione : ponente

Forma di allevamento : *Guyot* classico a contro spalliera

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

Affinamento in acciaio per un breve periodo seguito da un affinamento in bottiglia di 2 - 3 mesi prima della commercializzazione

Il dolcetto di Dogliani vigneto "Pian Marie" nasce su un declivio rivolto a ponente con terreno di medio impasto, profondo e ben drenato: l'esposizione, il suolo e l'attenta gestione della chioma fanno sì che l'uva maturi ogni anno con anticipo regalandoci un vino di grande bevibilità e personalità.

All'esame organolettico si presenta di un bel colore granato intenso con evidenti riflessi violacei, olfatto netto ampio con note di mora, rosa e leggere spezie; il gusto pieno ed armonico, è persistente e sapido lasciando un gradevole retrogusto fruttato.

Vino considerato da tutto pasto, si abbina bene alla maggior parte dei piatti piemontesi dando il meglio di sé sugli antipasti e sui primi.



**Azienda agricola di Piergiorgio Marengo - Borgata Pianezzo, 71**  
Tel. 0173 70 155 - fax 0173 74 27 78 - 12063 Dogliani (CN) Italia - [www.poderilacollina.it](http://www.poderilacollina.it)