



AZIENDA AGRICOLA

La Fusina

DOGLIANI SUPERIORE

DOCG

CAVAGNÈ

Vino emblematico, il Dogliani è la nuova docg che è stata riconosciuta al Dolcetto di qualità superiore; il vino è invecchiato per un anno prima di essere sul commercio.

Il Dogliani Cavagnè è prodotto con uve di un vigneto di quasi ottanta anni di età, in magnifica esposizione a mezzogiorno.

La grande ricchezza di colore e profumi, la pienezza del corpo si esprimono già al primo anno della produzione e si esaltano dopo un moderato periodo di affinamento.

Accompagna egregiamente selvaggina, piatti a base di carni rosse o primi piatti dal sapore intenso.

Dal colore rubino con note violacee; al naso l'inebriante profumo di viola e lampone; dal sapore vigoroso, caldo, con buona tannicità.

<i>Varietà</i>	100% Dolcetto
<i>Età vigneti</i>	80 anni
<i>Zucchero</i>	1,5 g/litro
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	6 - 8 giorni
<i>Vinificazione</i>	Tradizionale a cappello emerso con follature
<i>Affinamento</i>	6 mesi in legno
<i>Affinamento in bottiglia</i>	per 8 mesi
<i>Produzione media</i>	6.000 bottiglie
<i>Temperatura di servizio</i>	18 °C