

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.

**Area di produzione:** Dogliani

**Vitigno:** 100% dolcetto

**Altitudine:** 350 mt

**Terreno:** calcareo argilloso con venature di arenaria e "tufo"

**Età del vigneto:** 60 anni

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 6-8 giorni

**Vinificazione:** Tradizionale a cappello emerso con follature.

**Affinamento:** 6 mesi in legno

**Affinamento in bottiglia:** 6-12 mesi

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** selvaggina, piatti a base di carne rossa