

AZIENDA AGRICOLA

# La Fusina



## DOGLIANI

DOCG

GOMBE

È il Dolcetto di Dogliani, chiamato ormai Dogliani Docg: le vigne di questo vino sono intorno all'Azienda, sono vigneti ormai ultra cinquantenni con una grande storia e una grande potenzialità. Questo vino ha un affinamento di circa un anno solo in acciaio, nella sua versione più giovane ed accattivante. Il profumo fruttato ed invitante, il corpo non eccessivo ne fanno un vino da tutto pasto, particolarmente indicato ad accompagnare primi e secondi piatti delicati. Predilige il consumo in gioventù per esprimere la freschezza e la delicatezza di profumi e sapori.

Dal colore rubino violaceo; al naso profumo di ribes, viola e mora; dal sapore leggermente erbaceo con note fruttate.

**Area di produzione:** Dogliani

**Vitigno:** 100% dolcetto

**Altitudine:** 300 mt

**Terreno:** calcareo argilloso

**Età del vigneto:** 40 anni

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 6-8 giorni

**Vinificazione:** Tradizionale in inox con breve macerazione

**Affinamento:** solo inox per 6 mesi

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** primi e secondi delicati