

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina

DOGLIANI

DOCG

SANTA LUCIA

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: circa 40 anni

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 6-8 giorni

Vinificazione: Tradizionale in inox con breve macerazione

Affinamento: solo inox per circa 6 mesi

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: primi e secondi delicati

