

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



DOGLIANI SUPERIORE

DOCG

SAN LUIGI

Cavagnè

Vino emblematico, il Dogliani è la nuova docg che è stata riconosciuta al Dolcetto di qualità superiore; il vino viene invecchiato per alcuni mesi in botte di cemento e dopo riposa per un breve periodo in legno.

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 periodo di affinamento in bottiglia.

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: circa 80 anni

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 6-8 giorni

Vinificazione: Tradizionale a cappello emerso con follature.

Affinamento: circa 6 mesi in cemento, circa 6 mesi in legno

Affinamento in bottiglia: circa 6-18 mesi

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: selvaggina, piatti a base di carne rossa