

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cascina Corte

NOME DEL VINO
Cascina Corte Dogliani San Luigi

DENOMINAZIONE
Dogliani Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Dogliani (CN)

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, non filtrati e non chiarificati. Utilizzo limitato di anidride solforosa.

AFFINAMENTO
Fermenta e affina in acciaio per circa 10 mesi e poi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Dolcetto di Dogliani

ALLEVAMENTO
Cordone speronato, Guyot

ESPOSIZIONE
Est

ALTITUDINE
450 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo, tufaceo

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
Circa 4

RESA PER ETTARO
4000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Giuseppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
7.500

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5274