

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cascina Corte

NOME DEL VINO

Cascina Corte Dogliani Pirochetta
Vecchie Vigne

DENOMINAZIONE

Dogliani Superiore Pirochetta
Vecchie Vigne Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

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

Affina in acciaio per 18-20 mesi e
poi circa un anno in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Dolcetto di Dogliani

ALLEVAMENTO

Cordone speronato, Guyot

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

Circa 70 anni.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo, tufaceo

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

3500 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

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5276