

  
CANTINA del **DOLCETTO** di **DOGLIANI**

 Italia, Piemonte

**Dolcetto Superiore "I PODERI"**  
Denominazione di Origine Controllata Garantita

  
DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI

Con l'annata 2005 nasce il Dogliani DOCG.

In nuovo disciplinare del 2011 impone un invecchiamento minimo di un anno per la denominazione superiore.

Questo vino proviene dalle migliori scelte vendemmiali. Dalla vinificazione delle uve provenienti dai diversi "Poderi" dei soci, nasce questo DOCG che inizia la selezione del pregiato Dolcetto di Dogliani.

Vino unico per equilibrio ed armonia è consigliato dagli intenditori per tutte le mense, in particolare con i piatti tipici langaroli e con cibi robusti.

Zona Produzione: Dogliani

Gradazione alcolica media: 14,5% vol.

Affinamento: 12 mesi in acciaio

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato e caratteristico

Sapore: asciutto, ammandorlato e armonico.

Temperatura: 16-18°C

Abbinamento: ideale per apprezzare una cucina gustosa e ricca: dagli antipasti caldi ai secondi piatti.

Zona Produzione: Dogliani

Allergeni: Contiene solfiti

