San Luigi 2021

DOGLIANI DOCG



Ottenuto da vigneti ubicati in frazione San Luigi, si distingue per freschezza e facilità di beva, pur mantenendo un carattere da vino rosso importante, dotato di corpo ed eleganza. Fruttato e fragrante, è un vino quotidiano, in grado di stupire ad ogni assaggio.

Denominazione: Dogliani Docg

Vitigno: Dolcetto

Vigneto di produzione: San Luigi - Dogliani

Età media dei vigneti: 44 anni

Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica -spontanea a mezzo di lieviti indigeni- a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 25-28° C; durata 20 giorni. Svinatura a secco e sfecciatura con travaso in vasche in acciaio. stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: in vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento, avvenuto a febbraio 2022. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 1978

Bottiglie prodotte nel 2021: 44.107

Caratteristiche: L'annata 2021 si rivela come ottimale per il Dolcetto: grazie al suo germogliamento tardivo ha evitato eventuali problemi legati alle gelate primaverili e le notti estive senza escursioni termiche importanti l'hanno portato alla vendemmia con sanità e caratteristiche ottimali. Possiamo quindi parlare di un risultato molto soddisfacente per il nostro Dogliani San Luigi 2021, capace di esprimere al meglio le migliori caratteristiche che da sempre contraddistinguono questo vino: colore vivido, profondo e violaceo nel bicchiere, intensa espressività al naso, con i tradizionalissimi sentori di mora, prugna e amarena, in bocca un struttura piena e decisa capace anche di avvolgere il palato con piacevole morbidezza e freschezza.

Grado alcolico: 14,26 % Vol Acidità totale: 5,32 g/l Estratto secco: 27,20 g/l

pH 3,74 Polifenoli 2011 Antociani 350

