

Dogliani D.O.C.G.



La vendemmia viene effettuata a mano i primi 10 giorni di ottobre. L'uva, giunta in cantina, viene pigiata e fermentata in vasche di inox con macerazione sulle bucce per circa 12-25 giorni. Successivamente, l'ultima fase, è l'affinamento in legno.



Terreno: calcareo
Altitudine: 310m slm
Sistema di coltivazione: Guyot
Gradazione: 13,5°-14°

Il Dogliani è un vino con bassa acidità e sentori di frutta. Dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo erbaceo a corredo di un sapore asciutto, ammandorlato, armonico e leggermente amarognolo. Grazie a queste caratteristiche è facilmente abbinabile ai piatti della tradizione: dai più semplici a quelli più complessi.
Temperatura di servizio: 15°-18°C



La Grisa
AZIENDA VINICOLA

Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com