

# CASCINA BONGIOVANNI



## ***DOLCETTO DI DIANO D'ALBA D.O.C.G.***



**Uva:** 100% Dolcetto di Diano

**Gradazione Alc.:** 14% -15%

**Esposizione:** sud-est.

**Tipologia di terreno:** argilloso.

**Sistema di allevamento:** Gujot-basso

**Età media delle viti:** 15/20 anni.

**Densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** 15/20 settembre.

**Resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti con diradamento .

**Vinificazione:** macerazione a contatto con le bucce per 5/7 giorni in vasche di acciaio inox. Svinatura quando il mosto ha esaurito quasi tutti gli zuccheri. Affinamento in vasche di acciaio. La maturazione nei primi mesi, viene aiutata con pratiche di micro ossigenazione. Vino non filtrato e chiarificato. La ricchezza polifenolica ottenuta, permette a questo vino un percorso di miglioramento straordinario con il passare del tempo, non comune ai normali vini di base Dolcetto

**Numero bottiglie prodotte:** 2000 – 2500

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Note di degustazione:** Colore rosso intenso violaceo. Sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. Vino corposo dal tannino elegante con finale persistente e armonioso.

La particolarità di questo Dolcetto così fruttato e corposo, è dovuta all'esposizione e al terreno del vigneto di Diano d'Alba, che porta l'uva a maturazioni e concentrazioni elevate. Le particolari attenzioni riservate a questa vigna di circa 0,3 ettari, ed al vino che se ne produce, lo caratterizzano come prodotto in grado di competere con vini molto ricercati. Ottimo per accompagnare salumi e primi piatti importanti ma anche carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: [www.cascinabongiovanni.it](http://www.cascinabongiovanni.it) - e-mail: [info@cascinabongiovanni.com](mailto:info@cascinabongiovanni.com)