

CASCINA BONGIOVANNI



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.



Uva: 100% Dolcetto

Gradazione Alc.: 12.5% -13.5%

Esposizione: est per Monforte, ovest per Roddino.

Tipologia di terreno: argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento: Gujot-basso

Età media delle viti: 10 e 30 anni.

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: 10/15 Settembre.

Resa massima: 90 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

Vinificazione: per la vinificazione e l'affinamento vengono utilizzate vasche inox termo condizionate. Per i primi 7 mesi dell'anno seguente alla raccolta vengono eseguiti con particolare attenzione i travasi invernali e primaverili. Al fine di ottimizzare la maturazione, da anni ormai, abbiamo consolidato una tecnica di micro ossigenazione, che ci permette di elevare e maturare il vino senza l'impiego di botti in legno. Questo vino non viene chiarificato e filtrato.

Numero bottiglie prodotte a regime: 8000

Temperatura di servizio: 16/18°C

Note di degustazione: Colore: rosso violaceo- Profumi: floreali molto delicati di viola. Al gusto il vino risulta di giusto corpo con un finale caratteristico di mandorla dolce.

Questo vino è prodotto con uve Dolcetto, provenienti da due vigneti, uno a Monforte d'Alba e uno a Roddino. La superficie totale è circa un ettaro. I vigneti sono siti in zone particolarmente protette da irraggiamento diretto. Tale caratteristica ci permette di mantenere una gradazione più contenuta e una facile beva.

Piatto consigliato: salumi e primi piatti

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

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

TEL. +39 0173 262184

Sito: www.cascinabongiovanni.it - e-mail: info@cascinabongiovanni.com