

# DOSIO

## **Barolo D.o.c.g.**

Il vigneto Serradenari Dosio è abbastanza esteso. Abbraccia diverse esposizioni e diverse altezze. Per questo motivo l'uva sviluppa caratteristiche diverse a seconda di dove cresce la vite che la produce.

Nelle aree più ricche di sabbia produciamo normalmente il nostro Barolo Docg. Un Barolo di stile classico ma tendenzialmente più morbido rispetto agli altri, dove la fragranza e l'elganza di bouquet e sapore prendono il sopravvento. Un Barolo che raggiunge prima il suo equilibrio ideale, per la felicità degli appassionati di questo stile.

### **Vigneto:**

Uva: nebbiolo

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: da 450 a 480 m. slm

Composizione terreno: calcareo argilloso con inserti di sabbia

Composizione terreno: marne azzurre e argilla

Esposizione: Sud – Sud/Ovest- Sud/Est

Resa media: 70 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: ottobre

### **Cantina:**

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 15-18 giorni e successiva fermentazione malolattica

Affinamento: in legni di Rovere di diversa capacità, minimo 18 mesi

### **Note degustative:**

Colore: rosso granata

Olfatto: sentori di ciliegia, rosa e viola

Gusto: ottimo equilibrio tra acidità e tannini

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

### **Abbinamenti consigliati:**

carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati

