

AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
◆ RIVATA ◆

## Langhe Dolcetto DOC I Dossi

È il vino da pasto per eccellenza e uno dei vitigni più tipici e diffusi del Piemonte. Deve il suo nome alla dolcezza dell'uva matura, ma anche al termine piemontese "duset", ossia una collina non particolarmente alta e impervia. Dal colore rubino brillante, fortemente fruttato, con un gusto secco e deciso e un retrogusto di mandorla amara e tannino. Si abbina con antipasti di verdure e salumi, minestrone, risotti, bolliti misti e formaggi.



### Informazioni di base

Nome del prodotto: Langhe

Dolcetto DOC I Dossi

Vitigno: Dolcetto

Denominazione: Langhe Dolcetto

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia / Piemonte

Alcool svolto: 13,5

Numero di bottiglie prodotte: 2.000

### Vinificazione

Metodo: fermentazione in vasche di acciaio per 10/12 giorni a temperatura controllata.

Temperatura: 26 / 28 °C

Durata: 10 / 12 giorni

Malolattica: svolta

Affinamento: in vasche di acciaio

Tempo minimo in bottiglia: 3 mesi

### Vigna

% Uva/Vitigno: 100% dolcetto

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud-ovest

Metodo di allevamento: guyot

Anno d'impianto: 1990

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: Roero

### Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 / 6 anni

Dimensione del turacciolo: 24×44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: Albeisa