



DOLCETTO DOGLIANI Pianezzo

*Denominazione
doc*

*Annata
2010 - 2011 aprile*

*Produttore
BOSCHIS Francesco*

*Regione
Piemonte*



Uve

Dolcetto

Vigneto di Provenienza

*varie superfici per un totale di 3.50 Ha - 4000 ceppi/Ha - sesto impianto 0,90x2,50
- altitudine dai 350-550m/slm - esposizione varie*

Allevamento

guyot semplice basso

Anno d'impianto

1964/'98

Resa per ettaro

60-65 q/ha

Terreno

calcareo

Vendemmia

manuale in cassetta con selezione in vigna a partire dalla terza decade di settembre

Vinificazione

fermentazione tradizionale in rosso per 5 gg. con rimontaggi ed una follatura giornaliera

Maturazione

in acciaio inox per circa 10 mesi con periodici travasi

Affinamento

in vetro

Grado alcolico

•13,50

Esame Organolettico

colore rosso rubino acceso, con sentori floreali e con una prevalenza di piccoli frutti rossi: ciliegia, ribes ecc.; in bocca • fresco, di media struttura con il caratteristico retrogusto mandorlato, tipico del vitigno.

Note

con l'annata 2011 il Pianezzo riporterà 'e0 la denominazione Dogliani docg



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com