

LINEA VIE DEL SALE

Dogliani superiore DOCG S. Bernardo
Vino rosso 75 cl
Regione: **Piemonte** - Vitigni: **Dolcetto 100%**



Il vino San Bernardo prende il nome dalla vigna che si trova proprio sotto alla cappella dedicata a questo santo. È un vigneto molto vecchio e situato ad un'altitudine maggiore rispetto agli altri dell'azienda. Ciò che lo differenzia dal Maioli è il suo più lungo affinamento in botte di rovere. Viene prodotto solo nelle ottime annate.

Scheda tecnica

Vino: rosso fermo

Regione: Piemonte

Zona: Dogliani Vigna San Bernardo (CN)

Vitigno: Dolcetto 100%

Vigneto: *Età:* 70 – 75 anni - Sistema di allevamento: guyot – Terreno: marne calcaree – Altitudine: da 530 a 570 mt. s.l.m. – Esposizione: est/sud-est

Vendemmia: manuale, in cassette arieggiate, inizio ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche di acciaio - Affinamento: 1 anno e mezzo in botti di rovere di Slavonia.

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: Ampio con sentori di frutto (ciliegia, fragola) e fiori (iris), con finale balsamico lievemente speziato

Gusto: Complesso, potente con finale lungo e sentori di amarene e caffè

Abbinamento: Si accompagna bene a carni e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C- 20°C.

Produttore: Anna Maria Abbona
