



## CASA DOGLIA

PIEMONTE DOC DOLCETTO

---

### VARIETÀ

100% Dolcetto

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

### VENDEMMIA

Manuale

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 6 mesi di acciaio inox.

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso violaceo, aromi di frutti rossi. In bocca è fresco ed intenso. Ideale per antipasti e primi piatti poco elaborati.

---

**AZIENDA VITIVINICOLA GIANNI DOGLIA**

Via Annunziata 56 - Castagnole delle Lanze (Italia) - +39 0141 878359  
info@giannidoglia.it - www.giannidoglia.it