



Montemiguetto

Dogliani DOCG

Denominazione di origine controllata e garantita



Composizione: 100% Dolcetto

Vendemmia: Le uve vengono raccolte manualmente in tarda mattinata in maniera tale che non ci sia più la rugiada, successivamente vengono trasportate in cantina in piccole ceste e immediatamente pigiate.

Periodo vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: La fermentazione e macerazione del mosto con le vinacce dura circa 10 giorni ad una temperatura di 22°C. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il Dogliani affina per un anno in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Ha un profumo fruttato, note di frutti di bosco e mandorla. Al palato si percepisce una giusta consistenza tannica con un retrogusto ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato abbinato ad antipasti e primi piatti di carne.