



# SAN ROMANO

## Il Dolcetto di Dogliani Vigna del Pilone

*Un super dolcetto di Dogliani, caposcuola, insieme a pochi altri, di un rinnovamento dell'interpretazione di questo vitigno, in chiave di vino importante e di struttura.*

**Uve:** Dolcetto 100%

**Epoca vendemmia:** si raccoglie manualmente l'ultima settimana di settembre.

**Vinificazione:** in vasche di acciaio con controllo della temperatura di fermentazione (25/30°C). Svinatura dopo 5/10 giorni. Malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura prima dell'inverno.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

### Caratteristiche organolettiche

Si presenta alla vista con un colore rubino molto carico, fitto e con riflessi violacei; al naso regala profumi eleganti, con note fruttate molto intense e calde e con sentori di prugna; in bocca si avverte subito una buona concentrazione ed un piacevole equilibrio tra tannini, alcol ed estratti.

### Abbinamenti

Vino eclettico, trova il suo ideale accostamento con antipasti, primi piatti, carni bianche e carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti con il tartufo, pesce azzurro in umido o arrosto, formaggi stagionati.

**Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Formato:** 0,750 litri

**Winemaker:** Beppe Caviola



**SAN ROMANO**

B.ta Giachelli, 8 - 12063 Dogliani (Cn) Italy - Tel. +39 0173 76289 - Fax +39 0173 736956 - info@sanromano.com  
www.sanromano.com