

“Giarè” Langhe Dolcetto

d.o.c.



“Giarè” Langhe Dolcetto

d.o.c.

Vitigno: Dolcetto 100%

Superficie vitata: 2400 mq

Terreno: argilloso, calcareo.

Vigneti: Il vigneto è ubicato in località Bosi nel Comune di Mango, coltivazione a guyot, esposizione sud, altitudine 400 mt s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio e raccolta manuale in settembre.

Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vasca di acciaio per 10-12 gg. Dopo la fermentazione malolattica il vino è lasciato decantare fino ad inizio primavera ed infine imbottigliato. Successivamente verrà lasciato affinare in bottiglia ancora due mesi prima della distribuzione, affinché possa esprimere al meglio il carattere di una vigna unica.

Caratteristiche: di colore rosso porpora intenso, secco, delicato ed elegante con spiccato aroma di marasca e prugna, bouquet floreale con note di viola e finale ammandorlato. Equilibrato, di buon corpo e moderata acidità.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: Ideale per antipasti, zuppe, paste, risotti ed altresì accostato a formaggi.

Tendril: Dolcetto 100%

Surface of the vineyards: 2400 mq

Soil: calcareous-clayey.

Vineyards: Located in Mango, in the hamlet of Bosi, guyot growing system, South facing exposure, altitude 400 mt a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July and hand-crafted harvest in September.

Wine making process: After destemming, skin maceration process and fermentation follows for 10-12 days at controlled temperature in stainless steel tank. After the malolactic fermentation, the wine is left to decant till early spring, when it is finally bottled. It will then rest in bottle for additional 3 months before distribution, in order to express at its best, the character of this unique vineyard.

Characteristics: Purplish ruby red color, with a dry taste, delicate and elegant, hints of black cherry and plum aromas, floral notes of violet with a pleasant touch of almonds. Well balanced acidity and good freshness and body.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: Excellent match with appetizers, fine partner with soup, pasta and rice dishes, and nicely paired with cheese.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos