

“Otto Filari” 2019 Dogliani Docg

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violetti,
dal profumo fragrante e gradevolmente
fruttato, sapore asciutto, armonico e di
medio corpo. Prodotto con le uve
provenienti dai vigneti più giovani.

Vitigno

*Collocazione geografica
e caratteristiche del vigneto*

*Sistema di allevamento e
Densità di impianto*

Resa per ettaro

*Epoca e conduzione della vendemmia
Vinificazione*

Dati analitici del prodotto:

Dolcetto 100%

Vigna: “Otto Filari” - Comune di Farigliano

Esposizione: sud-ovest

Altimetria: 470 m s.l.m.

Tipologia terreno: misto argilloso - calcareo - siliceo

Guyot tradizionale - circa 5000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 10 anni

Carico di gemme: 10

70 q

Seconda decade di settembre - Raccolta manuale

Pigiatura e diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione tra i 25-30°C in vasche d'acciaio

Durata della macerazione: 5-7 giorni

Rimontaggi giornalieri periodici

Fermentazione malolattica: si completa tenendo il vino a 20-22°C
per 10-15 giorni

Maturazione: in vasche d'acciaio

Imbottigliamento a aprile/maggio

Titolo alcolometrico complessivo: 12% vol.

Acidità totale: 5,60 g/l

Zuccheri riduttori: 0,5 g/l

Estratto secco ridotto: 27 g/l

“Otto Filari” Dogliani Docg 2019

It is obtained from the most recently planted vineyards of the farm.

The harvest is made by hand in the second half of September. The stalk removal-pressing of the grapes (100%dolcetto) follow and a must fermentation at a controlled temperature, with frequent pumpovers per day. Malolactic fermentation completed, the Otto Filari matures in steel vats until bottling, which takes place in late spring.

It is ruby red with violet reflections. The olfactory impact is fruity and fragrant; the taste is harmonious, dry, medium-bodied.

VINEYARD

Vineyard location: “Otto Filari” – Farigliano (CN) Italia

Grape-variety: 100% Dolcetto

Altitude: 470 m

Solar Exposure: South West

Breeding kind: traditional guyot method

Soil: clay-calcareous medium-textured loose

Yield per hectare: 70 q

Vinestock per hectare: about 5000

Load of gems: 10

WINE MAKING

Harvest: second decade of September / manual

Wine making: the wine-making goes through a light pressing and separating, fermentation/maceration on the skins for 5-7 days at a maximum temperature of 25-30° in stainless steel tanks and 2-3 remountings a day to leach the dregs. Malolactic fermentation completed with wine at 20-22° C for 10-15 days fermentation in stainless steel tanks

Maturity /Ageing: in stainless steel tanks-Bottled in April/May

CHEMICAL INFORMATION

Alcohol in vol (%): 12 % vol.

Total acidity: 5,60 g/L

Total sugar: <0,5 g/L

Dry Extract: 27 g/L