

“Autin Lungh” 2018 Dogliani Docg

Vino dal colore rosso rubino, tendente al violaceo,
dai vivi sentori fruttati in cui si distingue un
finale che lascia avvertire la mora.

Al gusto di buon corpo,
rotondo ed equilibrato.

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: “Autin Lungh” - Comune di Farigliano

Esposizione: sud-ovest

Altimetria: 460 m s.l.m.

Tipologia terreno: misto argilloso - calcareo - siliceo

Guyot tradizionale - circa 5000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 25 anni

Carico di gemme: 8

65 q

Fine settembre - Raccolta manuale

Pigiatura e diraspatura delle uve.

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

Durata della macerazione: 6-8 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 maggio/giugno

Affinamento in bottiglia

Titolo alcolometrico complessivo: 13% vol.

Acidità totale: 5,90 g/l

Zuccheri riduttori: 2 g/l

Estratto secco ridotto: 29 g/l

“Autin Lungh” Dogliani Docg 2018

This wine comes from the ancient vineyard Autin Lungh, a “sori”, that takes its name from the particularly elongated morphological conformation. After careful grape selection (100% dolcetto), the wine-making process fully abides the traditional practice in order to fully preserve and enhance its distinctive aroma and delicate taste.

After fermentation in steel vats and summery bottling, it is quietly let to clarify.

Deep purple, it has a fruity and spicy nose – with a distinct berrylike finish – and a smooth, rich and balanced flavour.

VINEYARD

Vineyard location: “Autin Lungh” – Farigliano (CN) Italia

Grape-variety: 100% Dolcetto

Altitude: 460 m

Solar Exposure: South West

Breeding kind: traditional guyot method

Soil: clay-calcareous medium-textured loose

Yield per hectare: 65 q

Vinestock per hectare: about 5000

Load of gems: 8

WINE MAKING

Harvest: at the end of September / manual

Wine making: the wine-making goes through a light pressing and separating, fermentation/maceration on the skins for 6-8 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 May/ June

CHEMICAL INFORMATIONS

Alcohol in vol (%): 13 % vol.

Total acidity: 5,90 g/L

Total sugar: 2 g/L

Dry Extract: 29 g/L