

“San Matteo” 2018 Dogliani Superiore Docg

Il “San Matteo” è il cru per eccellenza.
Prestigioso vino di grande longevità,
è prodotto con 100% di uve dolcetto,
attentamente selezionate nell’omonima antica proprietà.
Un tessuto purpureo, con bagliori di rubino,
introduce ad un’elegante trama olfattiva;
austera ed importante la fase gustativa: strutturata,
decisa e bilanciata da tannini morbidi e levigati

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: “San Matteo” - Comune di Farigliano

Esposizione: sud-ovest

Altimetria: 460 m s.l.m.

Tipologia terreno: misto argilloso - calcareo - siliceo - tufaceo

Guyot tradizionale - circa 5000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 38 anni

Carico di gemme: 5 - 7

55-60 q

Primi di Ottobre - Raccolta manuale

Pigiatura e diraspatura delle uve.

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

Durata della macerazione: 12-15 giorni

Rimontaggi giornalieri periodici

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

Maturazione: in vasche d'acciaio / legno grande

Imbottigliamento Agosto/Settembre

Affinamento in bottiglia

Titolo alcolometrico complessivo: 14,5% vol.

Acidità totale: 6,20 g/l

Zuccheri riduttori: 2,5 g/l

Estratto secco ridotto: 31 g/l

“San Matteo” Dogliani Superiore Docg 2018

It's our best cru. Prestigious wine of great longevity, it bears the name of the chapel dedicated to San Matteo, built a century ago at the edge of the vineyard, the oldest of the company. The peculiarity of the soil, the exposure, the ideal microclimate and a limited yield per vinestock are among the determining factors that give San Matteo its unique character. The grapes that arrive in the cellar (100% dolcetto) are the result of a rigorous sorting in the vineyard, followed by a further selection at the time of the harvest, done by hand in early October.

Traditional vinification methods make it possible to obtain a refined and temperamental product, a true expression of the territory. Moreover, in order not to alter its original organoleptic potentialities, it is neither refrigerated nor filtered.

The next refinement, started in stainless steel vats and continued in high-quality wooden barrels, gives it further touches of great personality. It is characterized by a purple texture, with glow ruby. It has a scent of remarkable personality, austere and, at the same time, of great fineness. Elegant and important is also the gustatory phase: full bodied, strong, but balanced by smooth and polished tannins.

VINEYARD

Vineyard location: “San Matteo” – Farigliano (CN) Italia

Grape-variety: 100% Dolcetto

Altitude: 450 m

Solar Exposure: South West

Breeding kind: traditional guyot method

Soil: clay-calcareous medium-textured loose

Yield per hectare: 50-55 q

Vinestock per hectare: about 5000

Load of gems: 5-7

WINE MAKING

Harvest: at the end of September / early October- manual

Wine making: the wine-making goes through a light pressing and separating, fermentation/maceration on the skins for 10-15 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 wooden traditional barrels 12 months

CHEMICAL INFORMATIONS

Alcohol in vol (%): 14,5 % vol.

Total acidity: 6,20 g/L

Total sugar: 2,5 g/L

Dry Extract: 31 g/L