



Tenuta Garino

CLAVESANA
CLAUDIO ROSSO VITICOLTORE
La nuova frontiera
vitivinicola delle Langhe

Nome	Dogliani docg Superiore
Comune di produzione	Clavesana
Vitigno	Dolcetto
Sistema di allevamento	guyot
Densità di impianto	circa 4.000 viti ad ettaro
Resa ad ettaro	70q/ha
Esposizione	Sud-Est
Altitudine	oltre 450 mt.
Terreno	calcareo argilloso di origine marina
Età del vigneto	20 anni
Vendemmia	manuale a metà settembre
Vinificazione	tradizionale in acciaio

Ottenuto con uva Dolcetto dei migliori cloni coltivate su marne bianche esposte a est /sud-est, il cosiddetto "Sori d'la matin". Vino rubino intenso, rotondo, pieno e fruttato, piacevolmente tannico con retrogusto amarognolo. Rappresenta la più tradizionale espressione del territorio di provenienza e il vino simbolo della gente di Langa. **Caratteristiche:** colore rubino intenso con riflessi violacei, frutto pieno, rotondo e floreale, sapore asciutto e ammandorlato in finale.

Invecchiamento consigliato: per disciplinare può essere immesso sul mercato dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Ottimo nel biennio successivo si esprime ad alti livelli anche in un medio invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16 °C

