

# DOGLIANI SUPERIORE PIANEZZO VIGNA SORI' SAN MARTINO

Boschis Francesco

## Uve

Dolcetto

## Vigneto di provenienza

Sor San Martino superficie 2.30 Ha - 6000 ceppi/Ha - sesto impianto 0,80x2,00 - altitudine circa 450 m/slm - esposizione sud-est

<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2021
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Piemonte	Rosso
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	DOCG



## Allevamento

Guyot semplice basso

## Esame Organolettico

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di marasca, prugna e leggermente balsamici, china ecc.; di buona struttura con retrogusto leggermente amarognolo.

## Maturazione E Affinamento

In acciaio inox per circa un anno con periodici travasi.

## Anno Di Impianto

1952

## Geologia Del Terreno

Calcareo

## Resa Per Ettaro

50-55 q/Ha

**Vendemmia**

Manuale in cassetta con selezione in vigna a partire dalla terza decade di settembre

**Cantina**

Boschis Francesco

L'azienda esiste dal 1919 ma è con la vendemmia del '68 che Francesco e il figlio Mario decidono di iniziare a vinificare in proprio una partita di

Dolcetto, che ancora oggi è il vitigno principale.

Oggi l'azienda è condotta da Mario con i figli Marco e Paolo che hanno eliminato totalmente l'ausilio di

prodotti antiparassitari sistemici. I vigneti

– ubicati su di un costone a oltre 500 m/slm da cui si domina un paesaggio incontaminato – sono in buona

parte lavorati a mano perché troppo ripidi

per l'uso delle macchine e le varie uve vengono

vinificate singolarmente.

Ettari vitati: 9

**Vinificazione**

Fermentazione tradizionale in rosso per 5 gg. con rimontaggi ed una follatura giornaliera

**Note e Curiosità:**

Con l'annata 2011 il Sor San Martino riporterà la denominazione Dogliani Superiore docg