

DOGLIANI PIANEZZO

Boschis Francesco

Uve

Dolcetto

Vigneto di provenienza

Varie superfici per un totale di 3,50 Ha - 4000 ceppi/Ha - sesto impianto 0,90x2,50 - altitudine dai 350-550m/slm - esposizione varie

Nazione	Annata
Italia	2022
Regione	Colore
Piemonte	Rosso
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Guyot semplice basso

Geologia Del Terreno

Calcareao

Resa Per Ettaro

60-65 q/Ha

Vinificazione

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

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

Anno Di Impianto

1964/'98

Maturazione E Affinamento

In acciaio inox per circa 10 mesi con periodici travasi

Vendemmia

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

Esame Organolettico

Colore rosso rubino acceso, con sentori floreali e con una prevalenza di piccoli frutti rossi: ciliegia, ribes ecc.; in bocca è fresco, di media struttura con il caratteristico retrogusto mandorlato, tipico del vitigno.

Note e Curiosità:

Con l'annata 2011 il Pianezzo riporterà la denominazione Dogliani docg