



DOGLIANI SUPERIORE

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA



DUSIN

Cozzo  Mario

DOGLIANI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DUSIN

- IT**
- VIGNETO: Dusin
VITIGNO: Dolcetto
ALTITUDINE: 470 m.s.l.m.
ESPOSIZIONE: sud-est
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare
ESTENSIONE: 01.25.00 ettari CEPPI/ETTARO: 3.900
RESA: 70 quintali/ettaro
- ANNO DI IMPIANTAMENTO: 1962
PORTAINNESTO: Kober e S. O. 4
- COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: vinoso, gradevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e floreali
SAPORE: asciutto, delicato, gradevolmente morbido, fresco, di discreto corpo, armonico
- ABBINAMENTI: salumi, minestre, primi piatti ricchi di sapore, carni bianche, formaggi molli e semiduri
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C
- EN**
- VINEYARD: Dusin
CULTIVAR: Dolcetto (Dry Red)
ALTITUDE: 470 m.
SLOPE FACING: South East
SOIL COMPOSITION: clay and limestone
EXTENT: 01.25.00 hectares VINES/HECTARE: 3,900
OUTPUT OF GRAPES: 7 tons per hectare
- YEAR PLANTED: 1962
ROOT STOCK: Kober and S. O. 4
- COLOUR: Ruby red with violet hues
NOSE: winy, pleasantly fruity, with a hint of cherries and flowers
TASTE: dry, delicate, pleasantly soft and fresh, with significant body, harmonious
- FOOD PAIRINGS: Cold meats, soups, starters with a strong taste, white meat, and soft and semi-hard cheeses
- SERVING TEMPERATURE: 16°-18° C
- DE**
- WEINBERG: Dusin
REBSORTE: Dolcetto
HÖHE: 470 M.ü.M.
LAGE: Südost
ZUSAMMENSTELLUNG DES BODENS: Lehm und Kalk
AUSMASSE: 01.25.00 Hektar STÖCKE/HEKTAR: 3.900
ERTRAG: 70 Zentnern pro Hektar
- JAHR DER PFLANZUNG: 1962
PFROPFREIS: Kober und S. O. 4
- FARBE: Rubinrot mit lila Reflexen
DUFT: weinig, angenehm fruchtig, mit einer Note von Kirschen und Blumen
GESCHMACK: trocken, lieblich, angenehm mild, frisch, nur diskret gehaltvoll, harmonisch
- VERZEHRTIPP: Wurstwaren, Suppen, schmackhaften Vorspeisen, weißem Fleisch, Weichkäse und mittelharten Käsesorten
- SERVIERTEMPERATUR: 16°-18° C