



# DOGLIANI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
E GARANTITA



PREGLIASCO

Cozzo  Mario



# DOGLIANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PREGLIASCO

- IT**
- VIGNETO: Pregliasco  
VITIGNO: Dolcetto  
ALTITUDINE: 475 m.s.l.m.  
ESPOSIZIONE: sud/sud-ovest  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare  
ESTENSIONE: 00.72.00 ettari  
CEPPI/ETTARO: 4.000
- ANNO DI IMPIANTAMENTO: 1986  
PORTAINNESTO: piede franco
- COLORE: rosso rubino con intensi riflessi violacei  
PROFUMO: intenso e ampio con sentori di sottobosco e amarena, ma anche floreali  
SAPORE: asciutto, morbido, fresco, di corpo, armonico
- ABBINAMENTI: carni in umido o brasate, formaggi molli e semiduri
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 ° C
- EN**
- VINEYARD: Pregliasco  
CULTIVAR: Dolcetto (Dry Red)  
ALTITUDE: 475 m.  
SLOPE FACING: South/South-West  
SOIL COMPOSITION: clay and limestone  
EXTENT: 00.72.00 hectares  
VINES/HECTARE: 4,000
- YEAR PLANTED: 1986  
ROOT STOCK: Piede Franco
- COLOUR: ruby red with intense shades of violet  
NOSE: intense and extensive with a hint of wild berries and bitter cherries, as well as flowers  
TASTE: dry, soft, fresh, full-bodied, harmonious
- FOOD PAIRINGS: meat in stews or braised, soft or semi-hard cheeses
- SERVING TEMPERATURE: 18 ° C
- DE**
- WEINBERG: PREGLIASCO  
REBSORTE: Dolcetto  
HÖHE: 475 M.ü.M.  
LAGE: Süd / Südost  
ZUSAMMENSTELLUNG DES BODENS: Lehm und Kalk  
AUSMASSE: 00.72.00 Hektar  
STÖCKE/HEKTAR: 4.000
- JAHR DER PFLANZUNG: 1986  
PFROPFREIS: Piede Franco
- FARBE: Rubinrot mit intensiv lila Reflexen  
DUFT: intensiv und offen, mit einem Unterton von Wald und Wildkirschen, aber auch einer blumigen Note  
GESCHMACK: Trocken, weich, frisch, gehaltvoll, harmonisch
- VERZEHR TIP: gebratenem oder geschmortem Fleisch, Weichkäse und mittelharten Käsesorten
- SERVIERTEMPERATUR: 18 ° C