

# ***DOGLIANI "San Luigi"***

## **CHIONETTI QUINTO**

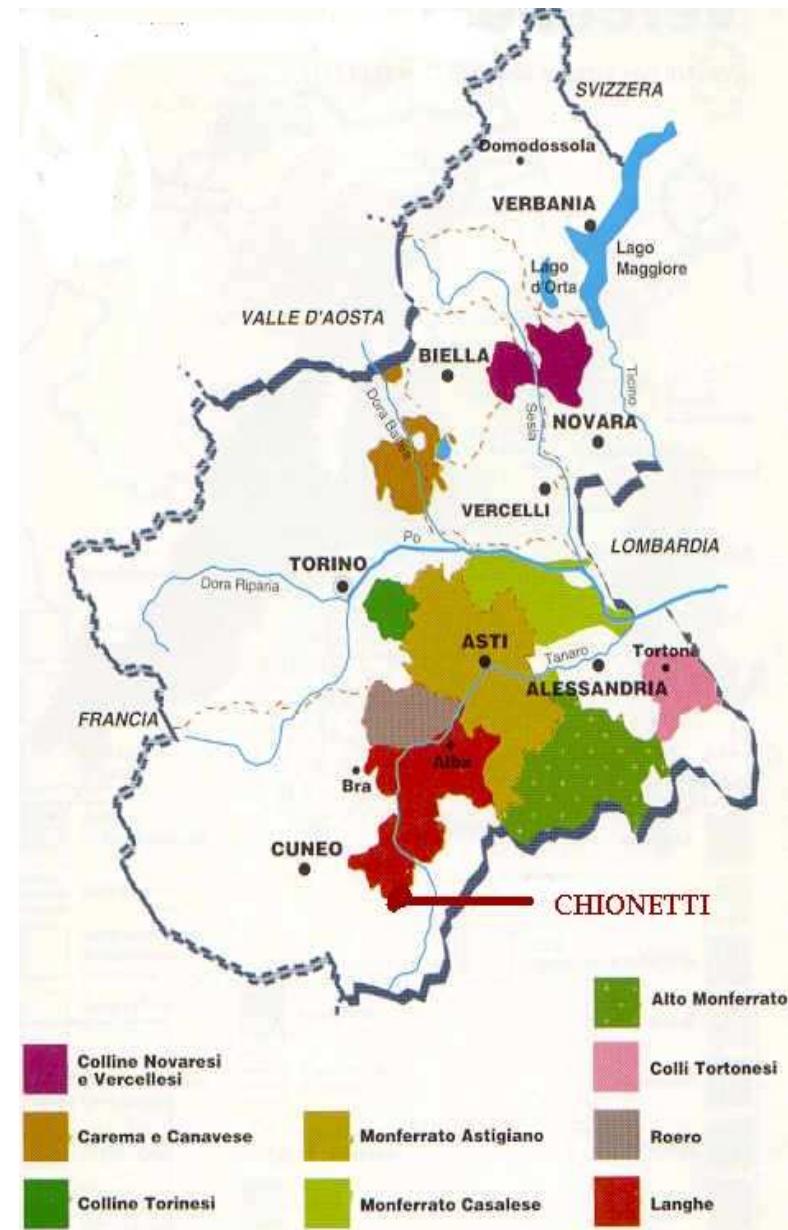
Bta Valdiberti, 44  
12063 Dogliani (Cuneo)  
Site : chionettiquinto.com



P i é m o n t



# *Vignoble du Piémont*



Dénomination : **DOGLIANI DOCG**

Encépagement : **100% Dolcetto**

Nombre bouteilles produites : **42.000**

Type de plantation : **Guyot**

Nature du sol : **Argile et limon**

Altitude et exposition : **200M sud ouest**

Rendement : **55 hectolitres/hectares**

Vinification : **Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées**

Affinage : **11 mois en cuve inox**

Garde : **3 à 5 ans**

Dégustation : **Robe rubis foncé, nez expressif et agréable avec notes de framboise, cerises et violette. La bouche est très ronde avec une structure bien présente mais fondue car enrobée par des beaux tanins très tendres. Vin très équilibré et représentatif de son appellation**

Mariage mets-vins : **Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes farcies à la viande**

# LANGHE NEBBIOLÒ "La Chiusa"

**CHIONETTI QUINTO**  
 Bta Valdiberti, 44  
 12063 Dogliani (Cuneo)  
 Site : chionettiquinto.com



P i é m o n t



Dénomination :	LANGHE NEBBIOLÒ DOC
Encépage :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	42.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	200M sud ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	16 mois en grands foudres de 20 HL
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe grenat clair avec reflets brillants, nez frais et vif avec notes de petits fruits rouges style groseille, en bouche c'est délicat avec un équilibre parfait, une matière noble et une sensation quasi « bourguignonne ».
Mariage mets-vins :	Charcuterie, viandes mijotées, pâtes aux champignons

## Vignoble du Piémont

