

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Chionetti Dogliani DOCG San Luigi 2023
Vinícola	Chionetti
Safra	2023
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Dogliani
Tipo	tinto
Castas	Dolcetto
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	1 ano em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	20 minutos
Premiações	90 pts Vinous

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para muitos, Dogliani representa a mais alta expressão da uva Dolcetto. A DOCG abrange 21 comunas do Piemonte e dá origem a vinhos que costumam apresentar maior concentração, estrutura e profundidade aromática do que os exemplares de Alba ou Asti, por exemplo. São tintos mais complexos, que possuem no mínimo um ano de envelhecimento antes de serem comercializados.

Nesse cenário, a Chionetti tornou-se uma das grandes referências da denominação. Sempre esteve na vanguarda de Dogliani, sendo uma das primeiras famílias a engarrafar vinhos da região, preservando a identidade de cada parcela que cultiva. Seus vinhedos em San Luigi remontam a 1912.

É justamente de San Luigi que provém este exemplar, um dos crus oficiais da DOCG. Localizado na encosta oeste do vale, o vinhedo apresenta uma suave inclinação que favoreceu a formação de solos avermelhados, argilosos e ricos em minerais, características que contribuem para a personalidade do vinho.

<