



LOAZZOLO DOC "SAGITTABONDO"

Fiore all'occhiello dell'azienda, il Loazzo DOC è la più piccola DOC d'Italia dal momento che si estende su tre ettari totali di superficie, divisi tra meno di dieci produttori.

I vigneti da cui produciamo questo vino sono una piccola selezione di impianti realizzati negli anni '40, con esposizione sud-est, sud, pendenza dell'80-100% e densità d'impianto superiore ai 6000 ceppi ad ettaro.

Le uve selezionate grappolo a grappolo vengono appassite in parte su pianta, in parte in fruttajo e vinificate nel mese di dicembre.

Dopo una lunga fermentazione ed un affinamento che si protrae per alcuni anni, di cui buona parte in barrique di rovere, il vino resta in bottiglia almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica: 11-12% vol.; 18-20% vol. complessivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: eccellente con formaggi stagionati ed erborinati, cioccolato (fondente e al peperoncino) e la pasticceria secca.