



**POGGIO
DEI GORLERI**
Azienda Agricola

Peinetti

DENOMINAZIONE

Ormeasco D.O.C

VITIGNO

100% Dolcetto

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio con macerazione sulle bucce per 7-10 giorni circa. Fermentazione malolattica svolta completamente.

AFFINAMENTO

8 mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+14° C. / +18° C.

PRODUZIONE ANNUA

5.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.



Poggio dei Gorleri S.S. Azienda Agricola

Frazione Diano Gorleri – Via San Leonardo, 18013 Diano Marina

P.iva 00718510084 – Dati aziendali

Telefono: +39 0183 495207 – info@poggiodeigorleri.com