



OSVALDO
BARBERIS
Wine maker in Dogliani (Cuneo - ITALY)

Valdibà Dogliani 2024

Dogliani DOCG **BIOLOGIQUE**

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : Dolcetto

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main. Ils subissent une macération en cuves d'acier inoxydable thermo-contrôlées pendant 6 jours. Suit le vieillissement en cuves qui affine l'exubérance des tanins et améliore la complexité aromatique.

Dégustation : Le nom fait référence à une parcelle de prestige de Dogliani qui, grâce à son sol riche et aéré, est en mesure de créer un Dolcetto d'une grande élégance et harmonieux mettant en valeur le bouquet floral de violette, accompagné de baies fraîches confiturées. Le goût est d'un vin moyennement corsé, il est équilibré avec une finale fruitée et persistante légèrement acidulée. La couleur dans le verre brille comme un rubis rouge, grenade et intense.

Accords: Délicieux avec des pâtes sauce tomate, du rôti de veau grillé et des fromages à pâtes fermes affinés.

Code SAQ : 15180147

Prix : 23,45\$

Prix licencié : 20,40\$

Uvc : 12

