



OSVALDO
BARBERIS
Wine maker in Dogliani (Cuneo - ITALY)

Valdibà Dogliani 2021

Dogliani DOCG

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 un domaine prestigieux de Dogliani qui, grâce à son sol riche mais meuble et aéré, est en mesure de créer un Dolcetto d'une grande élégance et harmonie mettant en valeur le bouquet floral de violette, accompagné de baies fraîches et de confiture. Le goût est d'un vin moyennement corsé, il apparaît 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 savoureuses, du rôti et des fromages affinés.

Code SAQ : 15180147

Prix : 20,00\$

Prix licencié : 17,40\$

Uvc : 12

