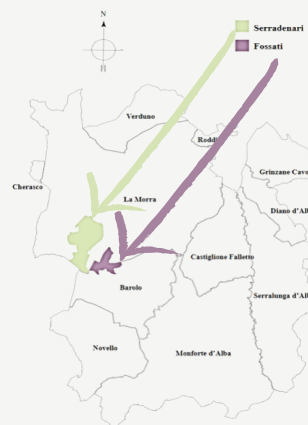


DOSIO

Barolo D.o.c.g.

Il vigneto Serradenari Dosio è piuttosto esteso: abbraccia infatti diverse esposizioni e diverse altezze. Per questo motivo l'uva sviluppa caratteristiche diverse a seconda di dove cresce la vite che la produce. Le uve selezionate per questa classica espressione voluttuosa di Barolo crescono dove il terreno cambia in sabbie più ricche. Questo Barolo è il primo a raggiungere il suo equilibrio ideale, per il piacere di tutti gli appassionati.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione:
comune di La Morra e Barolo

Altitudine:
da 350 a 480m slm

Composizione terreno:
marne azzurre e argilla con una lieve presenza di sabbia

Esposizione: da Sud-Est a Sud-Ovest

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: dai 25 anni in su

Vendemmia: manuale, ottobre



Colore: rosso granata con riflessi aranciati;

Olfatto: sentori di ciliegia, rosa e viola;

Gusto: ottimo equilibrio tra acidità e tannini.



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 20-30 giorni e successiva fermentazione malolattica spontanea;

Affinamento: in legni di Rovere, 30 mesi.

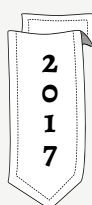


Temperatura: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.



Vino che manifesta la sua piacevolezza da giovane e che si presta anche ad un buon invecchiamento, acquisendo complessità.



Antonio Galloni
vinous
explore all things wine
(90/92)/100 pts



Antonio Galloni
vinous
explore all things wine
91/100 pts

Decanter
90/100 pts



Antonio Galloni
vinous
explore all things wine
91/100 pts

2015
Decanter
SILVER
93/100 pts

GAMBERO ROSSO

IVINI DI VERONELLI ★★★★★

I MIGLIORI VINI ITALIANI
90/100 pts