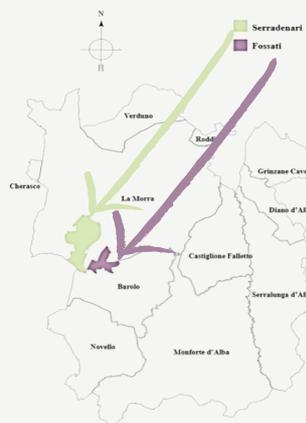


# DOSIO

## 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