

# DOSIO

## Barolo D.o.c.g. del Comune di La Morra

*Il vigneto di Nebbiolo da Barolo di Dosio si estende sulla collina Serradenari, abbracciando diverse esposizioni ed altezze. Pertanto, l'uva sviluppa caratteristiche diverse a seconda di dove crescono le viti. Le uve per questa classica e voluttuosa espressione 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

**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;

**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 per almeno 18 mesi.



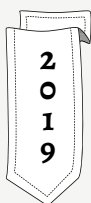
**Temperatura:** 16-18°C

**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.



**JAMES SUCKLING .COM**  
94/100



**WINE ENTHUSIAST**  
92/100



**JAMES SUCKLING .COM**  
90/100

