

Nassone Dolcetto d'Alba D.o.c. Superiore

Le Dolcetto Superiore est une appellation de niche dans les Langhe. Notre vignoble de Nassone, constitué de vieilles vignes plantées il y a plusieurs années et situé au sommet de la colline de Serradenari à environ 500 m d'altitude, exposé plein sud, ne pouvait que nous offrir un excellent vin à la personnalité très affirmée: un vrai "Superiore"!



Cépage: Dolcetto

Zone de production: commune de La Morra

Altitude: 480 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Ouest

Vendange: manuelle, seconde moitié de septembre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 5-6 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en fûts de chêne.



Robe: rouge rubis avec des reflets violacés;

Nez: sensations fraîches de violette et de cerise;

Bouche: se distingue par une structure bien équilibrée avec une finale agréablement amandée.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: idéal pour tout le repas, avec des entrées typiques piémontaises, des plats principaux délicats, des viandes blanches et rouges ainsi que des fromages à maturation moyenne. Parfait avec des plats végétariens. À essayer également avec une excellente salade César..

Vin qui gagne en complexité avec l'affinage en bouteille, mais agréable et très plaisant même dans sa jeunesse.

DOSIO