

Langhe D.o.c. Riesling

La grande passion que nous avons toujours nourrie pour les cépages internationaux – il suffit de penser à notre rouge Eventi, issu de l'une des premières parcelles de Merlot plantées ici dans les Langhe au début des années 1970 – s'exprime aujourd'hui à travers le Riesling. Une passion accompagnée du respect profond que nous portons à notre territoire depuis toujours : ici, le microclimat et les paysages parfois montagnards – favorables à ce cépage originaire de la vallée du Rhin – se marient à la complexité et à l'harmonie des collines des Langhe, pour nous offrir un vin d'une grande élégance et complétude. Le Langhe Riesling de Dosio est en effet souple, tout en étant marqué par une belle fraîcheur acide – une qualité qui lui permet une bonne évolution dans le temps.



Cépage: Riesling

Zone de production: zones typiques de production

Altitude: 420-480 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Est / Sud-Est

Vendanges: manuelles, première quinzaine de septembre



Vinification: fermentation en cuves thermorégulées à une température de 17°C pendant environ 20 jours;

Élevage: sur lies fines avec bâtonnages périodiques en cuves inox.



Robe: jaune paille intense, brillante avec des reflets verdâtres;

Nez: équilibré, avec des arômes fruités rappelant la pêche, la prune et des fruits tropicaux. Avec le temps, il peut développer des notes minérales marquées;

Bouche: de grande personnalité et agréablement fraîche, avec une excellente sapidité et une persistance en bouche remarquable.



À servir à: 8-10°C

Accords mets-vin: s'accorde aussi bien avec des plats de poisson bouilli ou grillé qu'avec des viandes blanches. Excellent avec un risotto au radicchio ou des pâtes aux légumes en général.

Vin blanc sec d'un grand plaisir, où la complexité et l'harmonie des terroirs des Langhe se rencontrent; persistant et souple dans sa jeunesse, il se prête également à un long vieillissement.

DOSIO