

Barbaresco D.o.c.g. MonTERSINO

Tra le colline più meridionali della denominazione Barbaresco, MonTERSINO, situato nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio (Alba), è un cru che incarna raffinatezza ed equilibrio. I suoli argilloso-calcarei con venature sabbiose conferiscono ai vini finezza e profondità, mentre l'altitudine e l'esposizione ottimale garantiscono una maturazione lenta e armoniosa del Nebbiolo. La vicinanza al suggestivo Canyon di Langa – le Rocche dei Sette Fratelli – contribuisce a creare un microclima unico, influenzando il carattere del vino con freschezza e complessità. Con questa nuova etichetta, Dosio espande il suo viaggio tra le colline delle Langhe, portando la propria filosofia in un territorio unico come quello di San Rocco Seno d'Elvio.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione: zona di produzione del Barbaresco

Altitudine: circa 300m slm

Composizione terreno: marne bluastre di matrice calcarea

Esposizione: Sud

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, ottobre



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26°C con rimontaggi giornalieri per circa 3 settimane e successiva fermentazione malolattica spontanea;

Affinamento: in legni di Rovere per almeno 12 mesi.



Colore: rosso granato;

Olfatto: complesso e fine, con sentori di piccoli frutti rossi, rosa appassita, spezie dolci e leggere note balsamiche;

Gusto: elegante e armonioso, con tannini setosi e una lunga persistenza aromatica.



Temperatura: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: ottimo con carne rossa, come filetto di manzo alla griglia o agnello al rosmarino, e piatti più complessi come stufati e brasati. Si sposa bene con formaggi di media stagionatura, come toma piemontese o gorgonzola dolce, e con piatti vegetali come risotto ai funghi porcini o creme di verdure autunnali.

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

DOSIO