

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 selezionate 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,

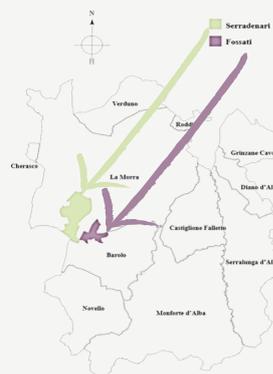
ottobre



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, 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



87/100 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



93/100 pts

GAMBERO ROSSO

IVINI DI VERONELLI ★★ ★★

1 MIGLIORI VINI ITALIANI
La Morra

90/100 pts