



2019 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Un Dolcetto intenso da una tenuta tradizionale

Nota di degustazione:

Rosso rubino fino al disco. Naso piacevole che ricorda la ciliegia matura e la fragola, con note di chiodi di garofano e pepe nero. L'attacco vellutato lascia il posto a un frutto morbido, con delicate sfumature speziate e un soffio di mandorla amara, equilibrio fine, vinificazione molto precisa; finale compatto e persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Numero di articolo:	1062519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt

Marchesi di Barolo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.