



Dolcetto d'Alba 2021

Ce Dolcetto libère un merveilleux bouquet fruité. La finale sur l'amande est le signe de la finesse de ce vin sec et velouté.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Dolcetto
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	319121
Accord mets et vins	Truffes, Plats mijotés, Cuisine indienne, Bœuf, Gibier
Avis	James Suckling 90/100



Vinification

Fermentation naturelle sans ajout de levures sélectionnées. La fermentation dure environ 12 jours à basse température (24 à 28 °C). Le vin est mis en bouteille après avoir été élevé au moins quatre mois en cuve. Il repose ensuite un mois minimum en bouteille.

