

Giribaldi, Dolcetto d'Alba DOC Calupo

Code SAQ : 15219056

Format : 750 ml

DESCRIPTION

Il s'agit d'un vin d'une couleur rouge rubis intense avec les reflets violets typiques. Au nez, il est vineux avec des sensations de violette et de fruits rouges mûrs. En bouche, il offre une richesse de fruits enveloppée dans une douceur, avec une finale sèche, fraîche et nette.

Pays : Italie

Région : Piémont

Emplacement géographique : Ce Dolcetto provient du vignoble "Schiena del Crottino" situé dans la commune de Rodello. Il s'agit d'un terrain vallonné, à une altitude de 460 mètres, exposé sud-sud-ouest. Le sol est suffisamment pauvre, marno-calcaire, positionné sur une couche de roche qui permet une maturation idéale des raisins.

Vignobles et plantation : Le "vignoble biologique" s'étend sur 4,85 hectares et est exclusivement composé de Dolcetto avec du matériel clonal d'origine italienne. Le système de conduite est en Guyot avec 5 000 vignes par hectare, et le vignoble a 33 ans.

Processus de vinification : Le processus de vinification comprend une macération moyenne de 9 jours avec plusieurs remontages quotidiens et une fermentation à température constante et contrôlée. Après un repos en cuves d'acier inoxydable, le vin mûrit pendant 2 mois en fûts de chêne de 30 hectolitres, suivi de 6 mois d'affinage en bouteille.

Accord mets-vins : Très polyvalent, il se marie bien avec les entrées et les plats de viande rouge. Il est excellent avec les agnolotti.

Température de service : 16-18°C

PRODUCTEUR

Azienda Giribaldi

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux



COMMANDER