



2019 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Un Dolcetto intense d'un domaine traditionnel

Note de dégustation:

Rouge rubis jusque sur le disque. Nez agréable rappelant les cerises et les fraises mûres, sur des touches de clou de girofle et de poivre noir. L'attaque veloutée fait place à un fruit souple, avec de délicates nuances épicées et un souffle d'amande amère, bel équilibre, vinification très précise; finale compacte et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Dolcetto
Référence:	1062519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt

Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Dolcetto
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.