



2018 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Nota di degustazione:

Rosso rubino fino al disco. Il magnifico naso ricorda le ciliegie e le fragole mature, con una nota di chiodi di garofano e pepe nero. L'attacco vellutato lascia spazio a un frutto molto morbido, con una nota di mandorla amara e spezie delicate, vinificazione molto precisa ed equilibrata; 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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Numero di articolo:	1062518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt

Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.