



## Dolcetto d'Alba 2023

### Dolcetto d'Alba DOC

Produit de spécialité par lot

**Région:** Piémont

**Cépages :** 100% Dolcetto

**Les vignes :** Le Dolcetto est un cépage très délicat qui requiert une attention particulière et une exposition au soleil optimale. Chez Vajra, on retrouve le Dolcetto parmi 4 vignobles qui savent offrir les bonnes conditions à cette vigne capricieuse.

**Vinification :** Les vendanges ont lieu durant la première moitié du mois de Septembre afin d'éviter toute températures froides. La fermentation dure de 7 à 15 jours dépendamment du millésime.

**Dégustation :** Propre à ces origines, ce Dolcetto est frais et vibrant en bouche. Au nez, on perçoit des arômes de violettes, de fruits rouges et de baies. La bouche offre une belle somptuosité et un bel équilibre entre des tannins fondus et une acidité fraîche.

**Code SAQ :** 13553413

**Prix :** 24,85\$

**Prix licencié :** 21,61\$

**Uvc :** 12

