



G.D.VAJRA

Monterustico 2023 Dogliani Dolcetto DOCG

Spécialité par lot – VIN BIOLOGIQUE



Ce Dogliani est produit de la belle diversité de terroir qu'offre le Domaine Monterustico de la famille Vajra. Ce vin DOCG produit à 100% du cépage Dolcetto est considéré comme le terroir de prédilection pour le Dolcetto. La source des raisins provient de 3 terroirs distincts à une altitude de 270/340 mètres soit Monterustico, Casablanca et Zovetto qui ensemble offre un microclimat idéal car il ne fait ni trop chaud ni trop froid tout au long de l'année.

Région: Piémont

Cépage : 100% Dolcetto

Vinification : Les récoltes se font manuellement généralement en Septembre. Les raisins sont ensuite pressés délicatement et l'étape de fermentation est maintenue à une température de 16°C en cuves inox.

Dégustation : Notes de baies rouges, les cerises, le pétale de rose et les épices sont conservés par une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux et élégants et faire de ce vin mi- corsé être un excellent accord de nourriture.

Accords : Il s'accorde parfaitement avec les fromages et les pâtes fraîches.

Service : Entre 16°C et 18°C.

Taux d'alcool : 13% alc./vol.

Code : 14959678

Prix : 27.95\$

Prix licencié : 24,31\$

Uvc : 12

