



G.D.VAJRA

Dolcetto d'Alba Coste & Fossati 2023 - BIOLOGIQUE

Dolcetto d'Alba DOC

spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Dolcetto

Les vignes : Le nom de ce vin est issu des deux vignobles desquels proviennent le Dolcetto, *Coste di Vergne* et *Fossati*. Les deux vignobles sont situés en altitudes (1,378' a 1,608') à l'intérieur de la commune de Barolo.

Vinification : La récolte du Dolcetto débute lorsque la couleur des raisins de cette sélection se transforme de façon rougeâtre, généralement au début Septembre. Les récoltes sont faites manuellement afin de garder les raisins intacts. La fermentation durera 20 jours puis vieillira de 8 à 12 mois en cuve d'inox dans les caves avant de procéder à la mise en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rubis profond. Au nez, on perçoit des notes de cerises noires, de réglisse et de menthol. En bouche, le Dolcetto est élégant, équilibré et complexe. Les tanins démontrent un bon potentiel de vieillissement.

Code SAQ : 15321376

Prix : 33,00\$

Prix licencié : 28,70\$

Uvc (6)

