

Dogliano - Papà Celso - Abbona Dogliani DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge carmin lumineux.

Nez : frais, fruité et intense avec un soupçon d'eucalyptus, de fruits rouges et des notes florales avec une touche d'amandes en final.

Bouche : harmonieuse avec des tannins équilibrés et une bonne acidité.

Accords mets-vin :

Plats à base de viande blanches et fromages moyennement affinés.

Le saviez-vous ?

Papà Celso est fabriqué à partir de raisins cultivés sur des vignes de plus de 60 ans qui donnent au vin un équilibre agréable entre l'élégance, la puissance et l'harmonie.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Marziano Abbona



Zone de production : Piémont, Dogliani.



Cépage : 100% dolcetto.



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 18° C

