

# Dogliani - 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

