

Dogliani -San Luigi - Marziano Abbona Dogliani DOCG



Notes de dégustation :

Robe : robe violette très intense, reflets orangés.

Nez : notes fraîches de cerise et de baies.

Bouche : structure et ampleur habituelles du Dolcetto di Dogliani, une onctuosité enveloppante combinée à une agréable fraîcheur.

Accords mets-vin :

Parfaitement adapté aux apéritifs, plats à base de viande blanches et fromages moyennement affinés.

Le saviez-vous ?

Le dolcetto est un cépage rouge du Piémont, cultivé principalement dans les collines de Langhe, notamment à Dogliani, dans la partie méridionale de la région du Barolo.



Typologie : vin rouge tranquille



Producteur : Marziano Abbona



Zone de production : Piémont, San Luigi.



Cépage : 100% dolcetto



Garde : 2/3 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 18-20°C

