



PIAN BALBO 2024

Dolcetto d'Alba DOC

Spécialité par lot

Région vallonnée de la partie septentrionale du pays, les Langhe offrent un terrain de jeu extraordinaire au domaine Poderi Colla qui compte sur trois propriétés à Barolo et Barbaresco, et près de 30 hectares de vignes. L'idée que l'on se fait d'un dolcetto, léger et digeste, est quelque peu bousculée ici. Le vin est coloré, avec passablement de matière. La bouche évoque d'intenses notes fruitées, florales et épicees. Produit d'une parcelle de 3.5 hectares depuis 1970 de ce 'cru' Pian Balbo à leur propriété de Cascine Drago dans le Langhe.

Région: Piémont

Cépages : 100% Dolcetto du **Cru Pian Balbo**

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 5/7 jours à la température de 22/24° C, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Affinage en cuves inox, mise en bouteille au printemps/ été.

Dégustation : Rouge pourpre aux pourtours violacés. Nez fin, arômes de cerise, de prune, d'amande et d'épices. En bouche, des arômes de fruits mûrs, des tanins fins et de grande vinosité. Vin de la tradition piémontaise parfait avec des pates sauce tomatée ou votre pizza favorite. Ce Dolcetto est un vin de soif qu'on ne peut pas se passer. Il est rare de trouver un Dolcetto qui provient d'un seul cru et encore plus rare à ce prix et de cette qualité!

Code : 13674362

Prix : 23,25\$

Prix licencié : 20,22\$

Uvc :12

PODERI COLLÀ®

