



Deltetto, Canale (Piémont)

Nebbiolo d'Alba DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Deltetto
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Cuvaison traditionnelle de 7 jours à 28°C en cuve inox, suivie d'un élevage en fûts de chêne puis d'un affinage en bouteilles de quelques mois.

Notre note de dégustation

Ce Nebbiolo fruité arbore une magnifique robe rouge rubis aux reflets grenat. Merveilleux arômes de baies rouges, d'herbes et de roses séchées. Long en bouche, avec des tanins doux et épicés sur une légère note de réglisse. Finale élégante, tout en finesse.

Deltetto

Antonio Deltetto, sympathique et modeste, a repris l'exploitation familiale en 1977 et a transformé l'ancienne cave commerciale en une entreprise de pressurage intégrale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 21 hectares de vignoble. L'accent est principalement mis sur la superstar blanche Arneis, mais les Deltetto font également preuve d'une ambition saine et d'un grand talent dans les vins rouges. Aujourd'hui, les enfants Carlo, Cristina et Claudia perpétuent la tradition familiale, en harmonie avec la nature, comme leur grand-père Carlo (affectueusement surnommé "Carlin") le leur a enseigné.



Convient avec

