

Deltetto, Canale (Piemont)

Nebbiolo d'Alba DOC



Jahrgang	2017
Produzent	Deltetto
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Rebsorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung während 7 Tagen bei 28 °C im Edelstahltank. Anschliessende Reifung in Eichenfässern, gefolgt von einigen Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Dieser fruchtige Nebbiolo glänzt mit seiner rubinroten Farbe und seinen granatfarbenen Einflüssen. Tolle Aromatik von roten Beeren, Kräutern sowie getrockneten Rosen. Am Gaumen langanhaltend mit würzig-weichem Tannin und einer leichten Lakritznote. Elegantes, finessenreiches Finale.

Passend zu



Deltetto



zeigen die Deltetto's gesunden Ehrgeiz und viel Können.

Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto hat ereignisreiche Jahre hinter sich. Sein Sohn Carlo und er sind mit ihren Familien im Roero zu Hause - dort, wo in jüngster Zeit die weisse Traubensorte Arneis mit ihrer frischfruchtig-verspielten Art gross in Mode gekommen ist. Antonio krepelte den väterlichen Betrieb von einer Handelskellerei in ein reines Selbstkelterunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt natürlich auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen