



Deltetto, Canale (Piemont)

## Nebbiolo d'Alba DOC

<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Produzent</b>	Deltetto
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	14% vol.
<b>Traubensorten</b>	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.

### Deltetto

Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto übernahm im Jahr 1977 den Familienbetrieb und wandelte die damalige Handelskellerei in ein reines Selbstkeltererunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen zeigen die Deltettos gesunden Ehrgeiz und viel Können. Heute führen die Kinder Carlo, Cristina und Claudia die Familientradition fort - im Einklang mit der Natur, wie es ihnen ihr Grossvater Carlo (liebevoll «Carlin» genannt) gelehrt hat.



### Passend zu

