



ITALIE DOC DOLCETTO D' ALBA 2022 GIOVANNI CORINO

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100% Dolcetto



Note de dégustation :

Jolie couleur rouge rubis à reflets violacés.

Le nez est de nature très fruitée. Si la mûre et la cerise dominent le panel d'arômes, de nombreux autres fruits rouges et noirs apparaissent durant la dégustation.

La bouche est plutôt fraîche, souple avec une belle vivacité et une pointe de tanins en finale. Cet équilibre caractéristique du cépage piémontais Dolcetto en fait tout son intérêt. Le fruité croquant et rafraichissant est omniprésent.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un carpaccio de viande ou des préparations de viandes rosées ou rouges moyennement corsées (agneau, bœuf), fromages à pâte dure

Commentaires du sommelier :

Le Dolcetto est un cépage rouge du Piémont dont le territoire s'étend dans les collines de Langhe, et plus particulièrement à Dogliani, au sud de la région du Barolo. Il s'illustre par son fruité intense, sa légèreté et sa fraîcheur.



Puissance

