VININOVA

Dolcetto D'Alba



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Dolcetto d'Alba DOC
SZCZEP	Dolcetto
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie
NAGRODY	Wine Advocate : 92 points; Vinous : 90 points

Aromat:

W aromacie dominują nuty kwiatów, przypraw, lukrecji, skóry oraz owoców takich jak jagody, jeżyny, borówki.

Smak:

Na podniebieniu jest lekkie, z wyraźnymi akcentami ciemnych owoców i delikatną, typową dla Dolcetto nutą goryczki. To wino o subtelnej strukturze, które doskonale oddaje charakter odmiany Dolcetto.

Potrawy:

Risotto z grzybami

Więcej informacji:

45-letnie krzewy Dolcetto.

Roagna

Winnica **Roagna** ma ponad 150-letnią tradycję i jest jednym z najbardziej szanowanych producentów w regionie Piemont. Jej historia sięga początków XX wieku, a obecnie prowadzi ją trzecie pokolenie rodziny. Roagna słynie z produkcji win z apelacji Barbaresco i Barolo, stosując tradycyjne metody winiarskie, takie jak długie maceracje i starzenie w dużych dębowych beczkach. Winnica posiada wspaniałe parcele, takie jak **Asili**, **Montefico** czy **Pajé**, które przyczyniają się do produkcji win o wyjątkowej jakości.

Winnica znajduje się w sercu Langhe, na stromych zboczach, gdzie gleby bogate w wapń i glinę oraz korzystny mikroklimat sprzyjają uprawie winorośli, szczególnie odmiany **Nebbiolo.**

Rodzina Roagna stosuje podejście do winiarstwa, które opiera się na minimalnej interwencji w winnicy. Winiarze stawiają na naturalne metody uprawy winorośli, dbając o ekosystem, zdrowie gleby oraz zachowanie bioróżnorodności. Większość winogron zbierana jest ręcznie, a sama produkcja odbywa się z dużą dbałością o szczegóły.