



DEL TETTO Nebbiolo d'Alba "I Lioni"

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte



È una bella interpretazione del nebbiolo, questo Nebbiolo d'Alba etichettato "Deltetto". Figlio dei migliori appezzamenti vitati di proprietà aziendale, è un Nebbiolo che matura per circa un anno in botte grande, così da arricchire i suoi tipici ricordi fruttati con le gradevoli sfumature rilasciate dal passaggio in legno. Ideale da bere a tutto pasto quando a tavola ci sono le portate della cucina di terra, è un Nebbiolo giovanile e versatile, che si lascia apprezzare davvero a occhi chiusi.

"I Lioni" è il nome con cui tradizionalmente era conosciuta la famiglia Deltetto e da cui prende il nome la piccola borgata dove, nella vecchia cascina di famiglia, sono nate le prime bottiglie di Nebbiolo. Nel 2017 la tradizione si è rinnovata con l'arrivo del piccolo Leone, figlio di Cristina e suo marito Giorgio.

VITIGNO

Nebbiolo

VINIFICAZIONE

Macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE

In botti di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino scarico; naso franco, violetta, profumi di spezie e piccoli frutti rossi, elegante e fresco in bocca

ABBINAMENTI

Pasta, piatti a base di carne e formaggi stagionati. Perfetto per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti



FORMATO DEMI 375 ml