



Dezzani « OttoBucce » Piemonte



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Piemonte | Italie



Cépages

Dolcetto, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Albarossa, Freisa, Syrah



Producteur

Dezzani à Piemonte (Italie)



Commentaire

Le choix du nom "Otto Bucce" (huits pelures) vise à souligner la singularité de ce produit. En effet, huit types de raisins sont réunis dans l'assemblage : Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda et Albarossa, emblèmes de la scène viticole piémontaise, et les cépages internationaux Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon, qui contribuent à la rondeur et à la structure de ce vin au caractère innovant. Ce produit a été créé pour promouvoir la philosophie de production de Dezzani, qui a toujours oscillé entre tradition et innovation, en visant un public de plus en plus international. Le résultat est un vin très équilibré où chaque raisin s'exprime en harmonie avec les autres. Technique traditionnelle de vinification et d'assemblage. Le vin passe ensuite 12 mois dans le grand fût traditionnel et termine son vieillissement en barrique française.



Dégustation

La robe est d'un rouge rubis intense avec des reflets violets brillants. Le bouquet est ample et harmonieux, avec des notes agréables et délicates de fruits rouges, de vanille et d'épices. En bouche, il est équilibré et élégant, avec un agréable goût vineux. Exceptionnel avec les hors-d'œuvre, les charcuteries et les viandes diverses. Idéal pour les entrées légères et les viandes mijotées.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6