

Dolcetto Di Diano d'Alba « Sori' Costa Fiora » 2021

Claudio Alario



Situation : Domaine Claudio Alario, Piémont. Le paysage évocateur et célèbre de Langhe est la toile de fond de l'histoire et de l'activité de l'entreprise familiale Alario, fondée dans les années 1900 à Diano d'Alba, un petit village rural, sur des collines douces et vertes. La philosophie de l'entreprise vise une amélioration continue et constante dans le but ultime d'atteindre une qualité toujours plus élevée. En particulier, aujourd'hui, leur engagement est tout entier tourné vers la réalisation d'un faible rendement dans le vignoble afin de garantir au vin une qualité

supérieure. Les vins du domaine, d'une concentration et souplesse incroyables, sont frappants de complexité et d'authenticité.

Encépagement : Dolcetto 100%

Terroir : argile et calcaire.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 5 ans.

Observations : Le nez est puissant, enveloppant, dégageant des notes de fruits en sur maturité. L'attaque est franche, la bouche est texturée, souple, fraîche et ample, de beaux tanins la clôturent. Le bouquet est complexe, il offre une large palette aromatique ; fruits noirs compotés et très mûrs, cerise et poivre et légèrement marqué par des notes boisées.

Quelques accords : Carré d'Agneau, Lièvre à la royale, Quasi de veau aux girolles, Pâte à la carbonara ou Bolognese...

