

DOLCETTO D'ALBA

CANTINA DEL PINO

Strada Ovello, 31
12050 Barbaresco (CN)
Site internet : cantinadelpino.com

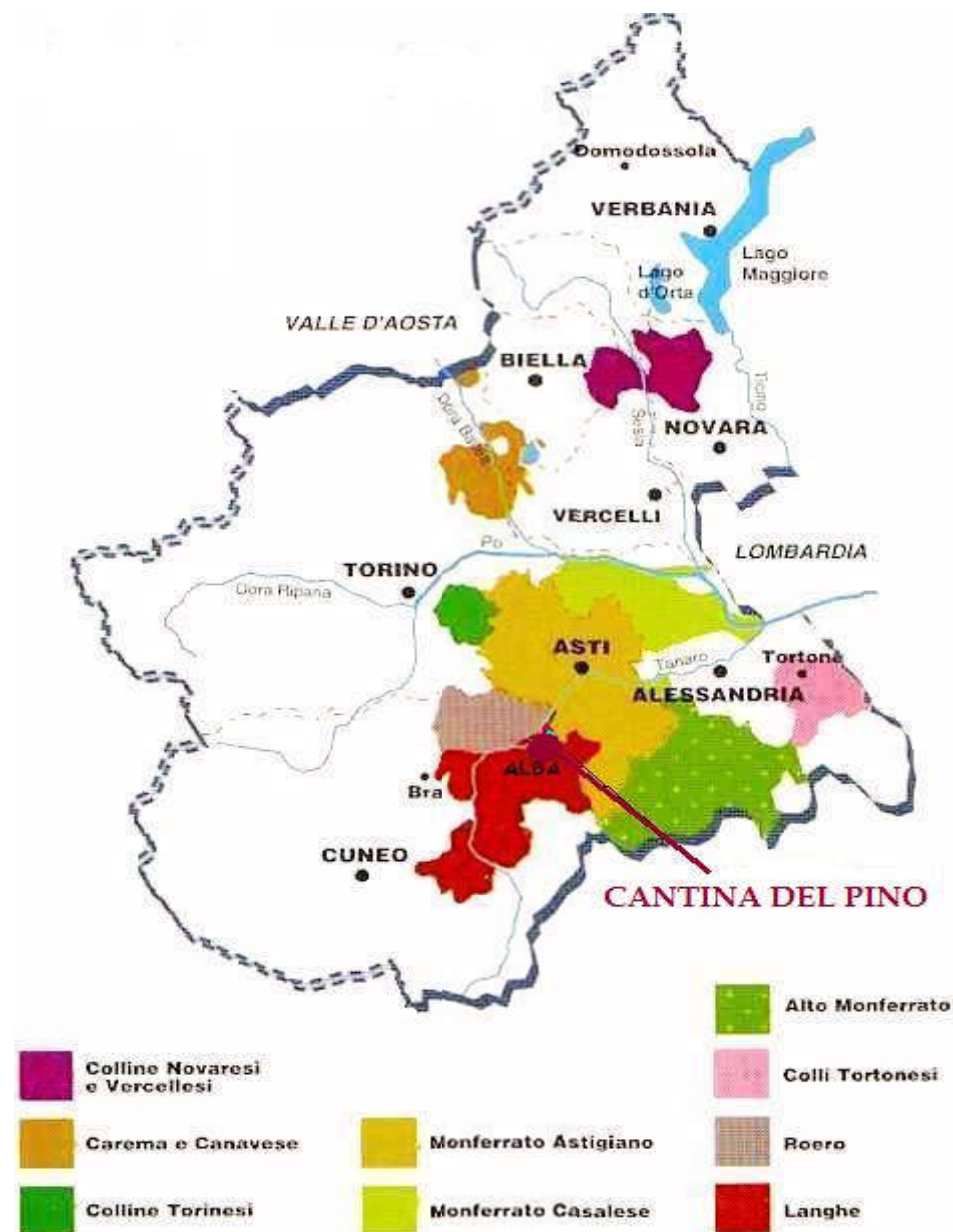


Piémont



Dénomination :	DOLCETTO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Dolcetto
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Calcaire et un peu de limon
Altitude et exposition :	230M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	7 jours de contact avec les peaux puis traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuves inox
Garde :	2 à 3 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez de fruits rouges frais, en bouche c'est très souple et vineux (caractéristiques typiques du cépage) avec une bonne mâche et de la rondeur. Peut être bu légèrement frais.
Mariage mets-vins :	Tout au long d'un repas (peut être bu un peu frais), sur des entrées avec légumes ou des salades de pâtes.

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBERA D'ASTI

CANTINA DEL PINO

Strada Ovello, 31
12050 Barbaresco (CN)
Site internet : cantinadelpino.com

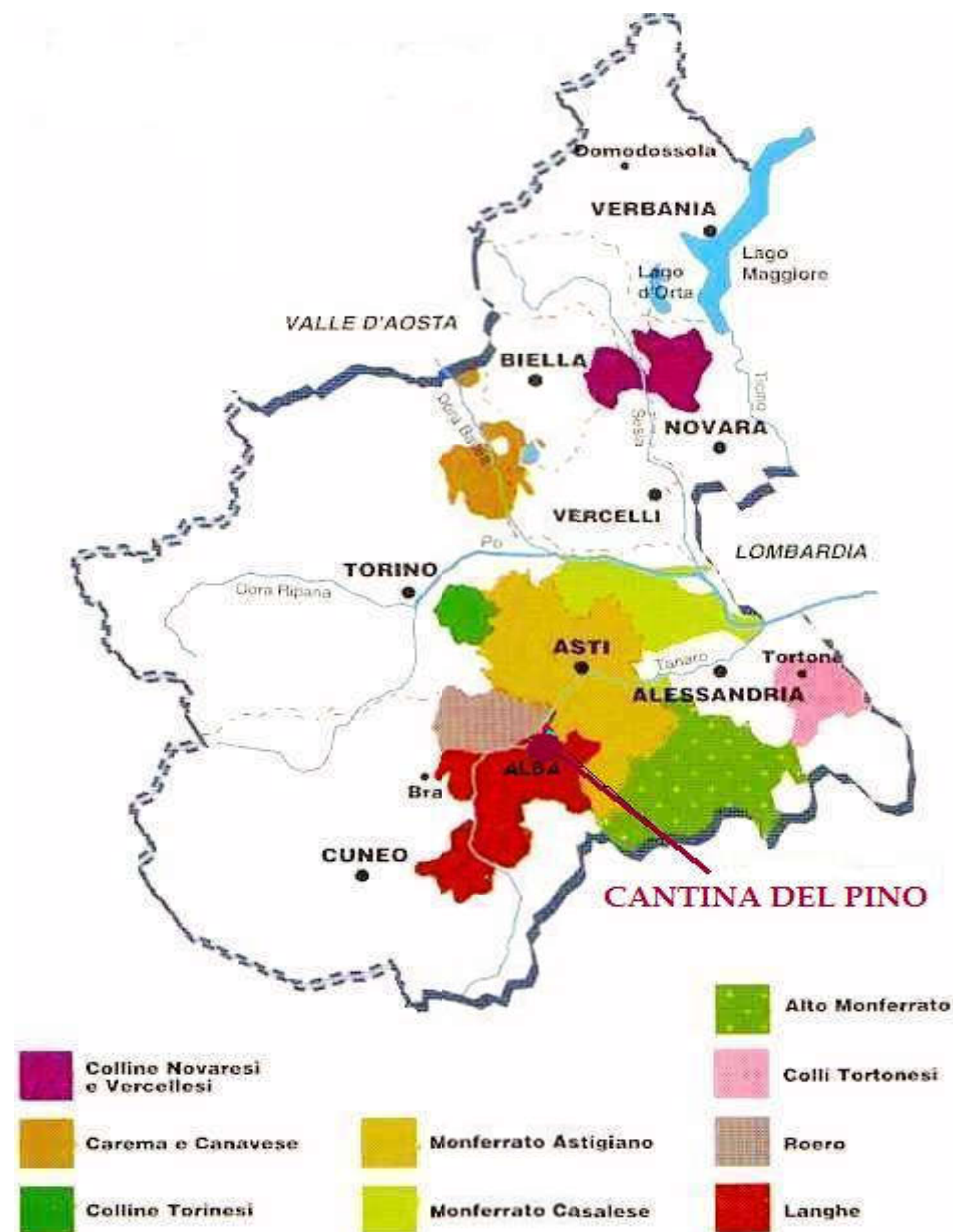


Piémont



Dénomination :	BARBERA D'ASTI DOCG
Encépagement :	100% Barbera
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Calcaire et un peu de limon
Altitude et exposition :	230M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	7 jours de contact avec les peaux puis traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuves inox
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez de fruits rouges frais, en bouche c'est très souple et vineux (caractéristiques typiques du cépage) avec une bonne mâche et de la rondeur. Peut être bu légèrement frais.
Mariage mets-vins :	Tout au long d'un repas (peut être bu un peu frais), sur des entrées avec légumes ou des salades de pâtes.

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBARESCO

CANTINA DEL PINO

Strada Ovello, 31
12050 Barbaresco (CN)
Site internet : cantinadelpino.com



Piémont



Dénomination :	BARBARESCO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Calcaire, argile et un peu de sable
Altitude et exposition :	230M sud est
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	22 mois en foudres, 12 mois en bouteille
Garde :	15 à 20 ans
Dégustation :	Robe typée c'est-à-dire de faible intensité avec reflets brillants, nez très frais et minéral, en bouche des notes florales et des tanins très délicats et soyeux exalteront les papilles.
Mariage mets-vins :	Gibier à plumes, pâtes fraîches ou Risotto aux truffes blanches d'Alba

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBARESCO "Ovello"

CANTINA DEL PINO

Strada Ovello, 31
12050 Barbaresco (CN)
Site internet : cantinadelpino.com



Piémont



Dénomination :	BARBARESCO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Calcaire, argile et un peu de sable
Altitude et exposition :	230M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	22 mois en barriques
Garde :	15 à 20 ans
Dégustation :	Robe rubis clair avec légers reflets brillants, nez très complexe avec notes de petits fruits rouges et de sous bois. En bouche c'est très délicat avec des tanins d'une délicatesse extrême et une profondeur aromatique remarquable. Grand vin digne de l'appellation
Mariage mets-vins :	Gibier à plumes, pâtes fraîches ou Risotto aux truffes blanches d'Alba

VIGNOBLE DU PIEMONTE

