

Marziano Abbona Papa Celso 2022



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Marziano Abbona
Appellation	Dogliani DOCG
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Encépagement	100% Dolcetto
Viticulture	Biologique
Vinification	Foulage-égrappage; Fermentation spontanée avec levures indigènes; Macération sur les peaux pendent 22 jours en cuve inox; Pigeages et remontages hebdomadaires
Élevage	En cuves de béton ovoïdes
Âge moyen des vignes	60 ans
Ce qui le rend unique	La cuvée emblématique du domaine, nommée en l'honneur de l'ancêtre visionnaire qui a planté chacune des vignes de la parcelle Doriolo! Issue de vieilles vignes de Dolcetto, plantées au cœur de Dogliani il y a plus de 60 ans, cette cuvée spéciale, qui fait la fierté de la famille, est vieillie en cuves béton ovoïdes. Un Dolcetto avec de la matière et du corps, fait pour la table, mais qui demeure bourré de fruits. Une touche mentholée et épicée rappelle la boîte à cigares des grands-parents. De subtils amers nobles allongent la finale et apportent une belle fraîcheur.