

POGGIO LE COSTE

Antico Proprietà della Nobile Casata Buneis



Poggio Le Coste si trova in provincia di Asti, in un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità, rinomati a livello mondiale.

Si tratta di una delle più grandi tenute a corpo unico del Piemonte, già di proprietà della nobile Casata dei Conti Buneis e caratterizzata da uno splendido anfiteatro naturale di oltre 100 ettari che ospita i vigneti aziendali tra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

Il legame con il territorio e la tradizione è ulteriormente rafforzato dalla volontà di valorizzare i vitigni autoctoni locali, ambasciatori del vino piemontese nel mondo.

DOLCETTO 2023



UVE
Dolcetto 100%



DENOMINAZIONE
Monferrato
Dolcetto DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



GRADAZIONE
ALCOLICA
12,5 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
16 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate a mano, sono avviate alla pigiatura e diraspatura e quindi alla vinificazione tradizionale in rosso in fermentini verticali. Il periodo di contatto del mosto con le bucce conferisce al vino il caratteristico colore rosso rubino intenso. La piacevole morbidezza è dovuta al tipo di uva d'origine e alla sua buona maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei
Profumo: franco, con note fruttate (mora, ciliegia), richiami floreali e di liquirizia
Sapore: asciutto, equilibrato, con una piacevole nota ammandorlata nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente adatto con piatti saporiti, come primi piatti al sugo, carni in salsa, stufati con verdure.