



Deltetto, Canale (Piémont)

Suasì Rosato Langhe DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Deltetto
Région	Piémont
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Le nom de ce vin, dérivé du mot dialectal signifiant «exquis», souligne sa qualité remarquable. La vinification soignée du Nebbiolo commence par une courte macération à froid, suivie d'une fermentation à température contrôlée de 16 °C en cuve inox. Le vin poursuit ensuite son affinage en cuve avant d'être sublimé en bouteille.

Notre note de dégustation

D'un délicat rose pâle dans le verre. Au nez, un bouquet envoûtant de fruits exotiques tels que l'ananas, la mangue et le fruit de la passion se déploie, harmonieusement complété par de subtiles nuances florales qui lui confèrent une profondeur supplémentaire. En bouche, il se révèle léger et rafraîchissant, avec une acidité vive qui lui donne tout son éclat. L'équilibre parfait entre fruit et acidité aboutit à une sensation en bouche harmonieuse et ronde.

Deltetto

Antonio Deltetto, sympathique et modeste, a repris l'exploitation familiale en 1977 et a transformé l'ancienne cave commerciale en une entreprise de pressurage intégrale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 21 hectares de vignoble. L'accent est principalement mis sur la superstar blanche Arneis, mais les Deltetto font également preuve d'une ambition saine et d'un grand talent dans les vins rouges. Aujourd'hui, les enfants Carlo, Cristina et Claudia perpétuent la tradition familiale, en harmonie avec la nature, comme leur grand-père Carlo (affectueusement surnommé "Carlin") le leur a enseigné.



Convient avec

