

DELLETTO

Corso Alba, 43 - 12043 Canale (CN) - Tel. 0173 979383 - Fax 0173 95710
www.deltetto.com - antonio@deltetto.com

Anno di fondazione: 1953 - **Proprietà:** Antonio Deltetto e Graziella Brezzo

Fa il vino: Antonio Deltetto - **Bottiglie prodotte:** 170.000

Ettari vitati di proprietà: 20 + 1 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A21 Torino-Piacenza, uscita Asti ovest, direzione San Damiano e Canale.

Anche quest'anno la gamma dei vini presentata da Antonio Deltetto non smentisce le aspettative dei sostenitori delle potenzialità del territorio Roerino. Azienda operante in Canale da decenni, si è sempre distinta interpretando al meglio i vitigni della zona. Da alcuni anni gli spumanti completano la gamma aziendale, offrendo delle bollicine di pregio. Ovviamente la nostra attenzione è per il Roero Braja, ma è la Barbera Rocca delle Marasche, che sale il podio per la grande piacevolezza.

BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 26 - **Bottiglie:** 7.000 - Intenso rubino, colpisce subito per l'elegante bagaglio fruttato sostenuto da note minerali intriganti, che ricordano le erbe aromatiche e il muschio. Al gusto propone corrispondenza con dolce finale balsamico. Fresca e sapida, da uve di vendemmia tardiva. In barrique per 18 mesi. Gnocchi alla bava.

BAROLO SISTAGLIA 2005 - Nebbiolo 100% - € 30



Netto profumo balsamico, liquirizia, cacao fondente, e frutta sottospirito. Di corpo, tannino nervoso, tensione verso l'equilibrio. 30 mesi di affinamento in botti di diversa capacità. Brasato al vino.

ROERO BRAJA 2006 - Nebbiolo 100% - € 18 - Limpido granato, distinti e ampi i profumi di mora e susina, raggiunti da pepe e cuoio, la sensazione balsamica si prolunga al gusto, tannico e fresco, 18 mesi di legni diversi. Arrosto.

BARBERA D'ALBA BRAMÈ 2007 - € 14 - Una Barbera molto buona. Bello ed espressivo l'olfatto, intenso il frutto, incisivo l'apporto vegetale. Piacevole perché molto fresca e di grande beva. Un anno in barrique. Agnolotti.

EXTRA BRUT ROSÉ S.A. - Nebbiolo 50%, Pinot Nero 50% - € 20 Tenue rosa, molto fruttato di frutti rossi. Bollicine finissime, sapore di fragranze fruttate. Sui lieviti per 24 mesi. Crudo di pesce.

EXTRA BRUT 2006 - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - € 13 Trenta mesi sui lieviti, profumi intensi di miele, fiori gialli e fragranze biscottate. Finale di mandorla. Aperitivi salati.

ROERO ARNEIS SAN MICHELE 2008 - € 12 - Paglierino, molto floreale di ginestra e fior d'arancio, con finale quasi balsamico. Bocca tagliente per freschezza, sapido. Con acciughe.

LANGHE FAVORITA SARVAI 2008 - € 9,50 - Nespola e salvia gli aromi. Corrispondente, sapore fresco e durevole. Acciaio. Fesa di tacchino.

BRUT S.A. - Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 15 Tenue paglierino, fine effervescenza, floreale, molto fresco, pulito. Fritto di pesce.

LANGHE NEBBIOLO 2007 - € 13 - Rubino, in evidenza profumi ferrosi e minerali seguiti da composta di susine. Medio ma piacevole corpo. Un anno di tonneau. Formaggi stagionati.



DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

5 Grappoli
2010

Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Barbera d'Alba Rocca delle Marasche 2007
DELTETTO

DUEMILAVINI
Il Direttore Franco M. Ricci

Fontini