

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.

Cosa aggiungere a questo lungo elenco di etichette, tutte di ottimo livello, che bene rappresentano il dinamismo della famiglia Deltetto, guidata da Antonio. Anche quest'anno i vini esprimono carattere, ma soprattutto la purezza del vitigno che rappresentano. Notevoli anche gli spumanti, in particolare il Rosé, taglio di Nebbiolo e Pinot Nero.

ROERO BRAJA 2007



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 18 - **Bottiglie:** 9.000 - Vivissimo rubino con tono granato. Naso complesso di frutta: si colgono ciliegia e fragola, poi emerge una leggera speziatura accompagnata da un finale erbaceo. Sapore intenso, tannino smussato e sottile. Due anni di maturazione in legni di diversa capacità. Parmigiano stagionato.

BAROLO SISTAGLIA 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 30 - **Bottiglie:** 5.000 - Barolo impostato su intensi e gradevoli profumi fruttati e di timo, alloro, confettura di ciliegie. Al gusto corposità ma soprattutto sapidità intensa. Buona sostanza finale. 30 mesi di maturazione in legno. Stracotto.

EXTRA BRUT ROSÉ S.A.



Tipologia: Rosato Spumante - **Uve:** Pinot Nero 50%, Nebbiolo 50% - **Gr.** 13% - **€** 20 - **Bottiglie:** 7.000 - Naso di ribes e fragola, lieviti e fragranze biscottate. Sorso spumeggiante, fresco, con tenue e piacevole percezione tannica. Finale saporoso e fruttato. Metodo Classico, 2 anni sui lieviti. Salmone con aneto.

EXTRA BRUT 2007 - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - € 20



Perlage ricco e compatto. Dotato di profumi di nespola, pane tostato e polvere da sparo. Nervoso e fresco, sapore lungo e persistente. Vinificazione in barrique, permanenza sui lieviti per 3 anni. Carpaccio di manzo affumicato.

ROERO ARNEIS SAN MICHELE 2009 - € 12



Abbondanza di fiori bianchi, tanta frutta, con nespola, uva spina e albicocca fresca. Assaggio sapido, gustoso e persistente. Con merluzzo fritto.

BARBERA D'ALBA BRAMÈ 2008 - € 14



Intensamente fruttata. Anche fiori e sfumature terrose. Sapore accogliente e generoso, beva fresca che ne ingentilisce la morbidezza. Lasagne al forno.

BRUT S.A. - Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 15



Olfatto di frutta e fragranze di lieviti; strutturato al gusto, fresco e gradevole finale. Due anni sui lieviti. Tempura.

LANGHE FAVORITA SARVAI 2009 - € 9,50



Molto agrumato, anche fiori di sambuco ed erbe. Alla piacevole freschezza segue un'intensa persistenza fruttata. Pomodori ripieni di riso.

BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE 2007

