



DELLETTO
1953

NEBBIOLO D'ALBA

denominazione di origine controllata

I Lioni

ITA

“**I Lioni**” è il nome con cui tradizionalmente era conosciuta la famiglia Deltetto e da cui prende il nome la piccola borgata dove, nella vecchia cascina di famiglia, sono nate le prime bottiglie di Nebbiolo. Nel 2017 la tradizione si è rinnovata con l'arrivo del piccolo Leone, figlio di Cristina e suo marito Giorgio.

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE: in botti di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino scarico; naso franco, violetta, profumi di spezie e piccoli frutti rossi, elegante e fresco in bocca

ABBINAMENTI: pasta, piatti a base di carne e formaggi stagionati. perfetto per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C – 63 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375 L – 0,75 L

ENG

“**I Lioni**” is the nickname with which our family was known in the area, and from which it takes its name the big house in the countryside where the first bottles were produced. In 2017 the tradition has been renovated with the birth of Leone, Cristina and Giorgio's son.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: maceration on skins for approximately 10 days

MATURATION: approximately 12 months in oak vats. Follows ageing in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: pale ruby color, clear nose, with hints of violet, spices and small red fruits. Elegance and freshness are the main characteristics in the mouth

PAIRINGS: pasta, and first courses. Very suitable if served by the glass

SERVING TEMPERATURE: 17 °C – 63 °F

BOTTLES: 0,375 L – 0,75 L

