DELTETTO
1953

BAROLO

denominazione di origine controllata e garantita

Il Fondatore Carlo Deltetto

ITA

Era il 1961 quando un giovane Carlo Deltetto decise di produrre la sua prima annata di Barolo. Grazie a questa sua intuizione oggi la nostra azienda è tra le pochissime "cantine storiche" autorizzate a vinificare il Barolo fuori zona, direttamente nelle nostre cantine in Canale.

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 20 giorni

MATURAZIONE: in botti di rovere per circa 36 mesi
e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso granato con riflessi rubino; al naso intenso con note speziate e sentori di rosa e viola; in bocca persistenza e finezza con un elegante tannino

ABBINAMENTI: primi e secondi di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C – 65 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L – 1,5 L

ENG

A young Carlo Deltetto decided to produce his first Barolo vintage in 1961. As a result of his insight, our winery is currently one of the very few "historic wineries" authorised to make Barolo wine outside its Area, directly in our cellars in Canale.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: maceration on skins for about 20 days

MATURATION: in oak barrels for about 36 months; follows ageing in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: garnet red colour with ruby reflections; intense aroma with spicy notes and hints of rose and violet; lingering in the mouth and subtlety with elegant tannin

PAIRINGS: starters and meat-based dishes

SERVING TEMPERATURE: 18 °C – 65 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L

Contiene Solfiti - Contains Sulphites - Contains Sulfites - Contient Sulfites - Bevat Sulfieten - Indeholder Sulfiter - Enthält Sulfite - Innehåller Sulfiter - Sisältää Sulfiitteja

Azienda Agricola Deltetto s.s.a.
Canale (CN) – Italy
Viticoltori dal 1953

deltetto.com