



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Dogliani Il Generale Barolo Bussia

Druivensoorten: 100% Nebbiolo

Regio & land: Piëmonte, Italië

Producent: Dogliani

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Gebakken runderbout, gestoofd kalfsvlees, belegen kazen

Informatie over de producent:

Het verhaal van de familie Dogliani begint meer dan 150 jaar geleden, toen in 1856 de "Generale" Domenico Dogliani besloot om van zijn passie zijn werk te maken. Zo begon alles. Begin 20e eeuw werd het wijnhuis geleid door Ambrogio. In een periode van vele veranderingen wist hij ons bedrijf een solide basis te geven. De doorbraak kwam echter met Augenio en Piera, de derde generatie van onze familie. Wijnbedrijf Dogliani Il Generale wordt vandaag de dag kundig geleid door Ilario, Alberto en Mauro. De broederlijke verbintenis die kracht maakt. Nu, na bijna twintig jaar van innovatie en constante evolutie, is Dogliani Il Generale klaar om door de vijfde generatie geleid te worden. Deze generatie bestaat al uit een productiemanager, een doctoraat in oenologie en agronomie en een manager internationale marketing.



Informatie over de wijn:

De bodem bestaat uit Kleiachtige kalkrijke mergel, met aanwezigheid van zand en leem. De vinificatie verloopt volgens de traditie, met ongeveer 15 dagen drijvende gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. Daarna volgt een totale rijping van 38 maanden, waarvan minimaal 20 maanden in grote Franse eikenhouten vaten en minimaal 4 maanden op fles. De wijn heeft een granaatrode kleur die na verloop van tijd na langere rijping neigt naar wat meer oranje tonen. Intens boeket met aroma's van viooltjes en zoethout. De wijn is elegant van smaak met aanhoudende fluweelzachte tannines die prachtig nazinderen in de adronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN