



## Momenti

Dosio Vigneti

**Anbaugebiet:** Italien / Piemont DOC

**Rebsorte(n):** Barbera, Nebbiolo

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Charakteristik:** Jahrgang 2019

Diese Assemblage punktet mit einladenden Aromen von Veilchen, Brombeeren und Pflaumen sowie mit dezenten, feinen Noten von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich ein dezent fülliger, ausgewogener, spannender Körper mit einem samtigen Tannin und einer bekömmlichen, saftigen Säure. Ein sehr interessanter, aromatischer Wein mit anhaltendem Abgang.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Rotwein passt hervorragend zu einem gegarten Osso Bucco, zu einem feinen Brasato oder zu einem saftigen Piccata. Ebenso wunderbar mundet er zu frischen Pastagerichten, wie beispielsweise zu Tajarin mit Trüffeln, zu einem geschmackvollen Risotto sowie zu Schafs-, Weich- und Halbhartkäse, wie beispielsweise zu einem Rocchetta aus dem Piemont.

## Qualität und Genuss aus dem Piemont

Das Weingut liegt inmitten der Langhe in La Morra, einem kleinen Ort mit zauberhafter Aussicht auf die sanften piemonteser Hügel. 1974 kaufte Beppe Dosio ein altes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert samt Rebberge und gründete seine eigene Firma. Mit Leidenschaft und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein entwickelte er das Unternehmen vom kleinen Weingut – mehr Hobby als Lebensunterhalt – zu einem inzwischen weltweit etablierten und anerkannten Unternehmen. Auch wenn sich Beppe Dosio inzwischen aus dem Geschäft zurückgezogen hat, berät er das Unternehmen weiterhin in vielen Bereichen und die neue Eigentümerfirma Dosio Vigneti tritt traditionsbewusst in seine erfolgreichen Fussstapfen. Unter dem aufmerksamen Blick und der sorgfältigen Betreuung des erfahrenen Önologen Marco Dotta (im Bild) werden heute neben den klassischen Rebsorten wie Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Arneis auch Freisa, Merlot und Cabernet Franc kultiviert.

