



Momenti

Dosio Vigneti

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Barbera, Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2021

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.

Speisempfehlung: 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

Die Geschichte des Weinguts Dosio beginnt im Herzen der Langhe, in La Morra, einem malerischen Ort mit zauberhafter Aussicht auf die sanften piemontesischen Hügel. 1974 erwarb Beppe Dosio ein altes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert samt Rebbergen und gründete sein eigenes Weingut. Mit Leidenschaft und einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein entwickelte er das Unternehmen von einem kleinen, eher hobbymäßigen Betrieb zu einem international anerkannten Weingut.

2010 übernahm Gianfranco Lanci das Weingut und leitete eine umfassende Modernisierung ein. Heute führen seine Kinder, Chiara (im Bild) und Massimo Lanci, sein Erbe fort, indem sie Tradition und Innovation in Einklang bringen. Der Fokus liegt weiterhin auf der Wertschätzung des einzigartigen Terroirs, der Qualität der Weine und dem Respekt vor der Geschichte und Natur.

2023 wurde das Agri-Wine Resort Antica Dimora Dosio eröffnet – ein behutsam restauriertes Bauernhaus aus dem späten 19. Jahrhundert, das Gästen die Möglichkeit bietet, die faszinierende Geschichte und Einzigartigkeit dieses Ortes hautnah zu erleben.

