





## Viberti Giovanni Pubblicano Dogliani D.O.C.G.

Denne vin er produceret af 100% Dolcetto-druer, der er dyrket i 420-450 meters højde på det berømte bjerg Valdibà, hvor Dolcetto-druen har været dyrket siden det 16. århundrede. Valdibà ligger ved landsbyen Dogliani i Langhe, der er en del af Piemonte-området i det nordlige Italien. Den lille landsby Dogliani har siden 1593 været det sted, hvor Dolcetto-druen trives allerbedst.

Årgang 2021 er den første årgang, der er lavet af denne vin.

Vinen har været lagret 10 måneder på ståltanke samt ca. 6 måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en skøn rødvin med dyb rødlilla farve samt delikat og krydret duft med noter af hindbær, kirsebær, blåbær og sort peber. Smagen er fyldig og lækker med masser af frugtnoter, gode tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede rødvin er særdeles velegnet til okse- og kalvekød, pastaretter samt friske oste.

Vinen kan med velbehag drikkes nu eller henlægges yderligere et par år.

### Priser

- 91 point på [www.jamesuckling.com](http://www.jamesuckling.com), november 2022

Producent:	Viberti Giovanni
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Type:	Rødvin
Druer:	100% Dolcetto
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6