

Identification du vin		Région : Piémont (Piemonte)	
Appellation :	Dolcetto di Dogliani		
Dénomination :	Vigneto munta		
Producteur :	Azienda Agricola Abbona di Abbona		
Cépages :			
Fournisseur :	Il nido del Falco		
Millésime :	2002	Genre : Rouge	Alcool : 12° Prix : 10,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er: pain d'épices, cerise au marasquin. Fruits noirs, épices (cannelle), quetsch, betteraves, un peu de terreux
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et encore à fondre mais sans exubérance
	Equilibre :	
	Structure :	Structure moyenne avec une rondeur à attendre.
	Arômes :	Fruits noirs, épices, un peu de fumé, un peu de terreux
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Vin agréable
----------------------	----------------------	--------------

R E M	Remarques :	Le rendement est de 50 hl/ha.
----------------------	--------------------	-------------------------------