



Assemblage Dipsym Barrique 2023

Antoine Bovard

Tipo	Vino rosso
Origine	Svizzera, Waadt
Produttore	Antoine Bovard Lavaux
Classificazione	AOC
Maturazione	In vasca d'acciaio inox, poi 9 mesi di affinamento in barrique di rovere
Contenuto	70 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	18°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Diolinoir, Merlot, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder, Syrah
Articolo n.	31309123

Annotazioni

Un'antica tradizione di cantina dice: "Il vino non si butta mai!" Il millesimato Dipsym, una cuvée composta da Diolinoir, Pinot Nero, Syrah e Merlot, incarna esattamente questa idea. Durante la produzione del vino, spesso vengono lasciate piccole quantità senza un'annata chiara: la miscelazione creativa di questi diversi lotti ha dato come risultato l'annata Dipsy, che ora è molto apprezzata dai clienti. L'attenzione è rivolta alla conservazione delle risorse: dalla vite alla bottiglia, questa annata mira a prevenire gli sprechi nella produzione del vino e promuovere un godimento sostenibile.

Abbinamenti

Roast beef, bistecca e burro all'aglio, carne alla griglia, hamburger, ratatouille, pasticcio di pastore, ravioli alle erbe, soffritto di verdure, pollo ai peperoni.

Note di degustazione

Un inizio flessibile con aromi di amarena, ribes, prugna, pepe e ginepro. Il cuore è generoso e ricorda i frutti del frutteto, con tannini setosi e freschi. Il finale armonioso mostra note di legno pregiato e liquirizia. Un vino socievole che ricorda le gioie estive e la spensieratezza.