

DELTETTO

Corso Alba, 43 - 12043 Canale CN - Tel. 0173 979383 - Fax 0173 95710
www.deltetto.com - antonio@deltetto.com

Anno di fondazione: 1953 - **Proprietà:** Antonio Deltetto e Graziella Brezzo

Fa il vino: Antonio e Carlo Deltetto - **Bottiglie prodotte:** 170.000

Ettari vitati di proprietà: 21 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A21 Torino-Piacenza, uscita Asti ovest, direzione San Damiano e Canale.

Una carta dei vini davvero interessante anche quest'anno. Antonio Deltetto con la collaborazione di tutta la famiglia ci regala un ampio e completo ventaglio delle potenzialità del Roero. Oltre alle ottime versioni di Nebbiolo e Barbera, sempre di livello gli spumanti. In particolare il Rosé e l'Extra Brut, caratterizzati da intensa persistenza gustativa.

ROERO BRAJA RISERVA 2008



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - € 18 - **Bottiglie:** 9.000 - Lento, ma pieno di risorse olfattive giocate su frutta polposa e balsamica, liquirizia e viola. Ha corpo con intensa morbidezza e lungo sapore. Polenta al sugo di cinghiale.

BAROLO SISTAGLIA 2007



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - € 30 - **Bottiglie:** 5.000 - Granato, profumi marcati dall'alcol, frutta sottospirito ed essenze balsamiche. Al gusto il tannino ancora giovane nega una persistenza più precisa. Con stracotto.

EXTRA BRUT ROSÉ S.A.



Tipologia: Rosato Spumante - **Uve:** Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - **Gr.** 13% - € 20 - **Bottiglie:** 7.000 - Rosato brillante. Sentori di glicine, ribes, lampone e mandorla tostata. Fresco, di piacevole e sottile effervescenza. Finale fragrante e persistente. Due anni sui lieviti. Crudo di pesce.

BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE 2008 - € 26 - Rubino molto



intenso, ventaglio olfattivo incentrato su sfumature fruttate, fragola e lampone, delicata speziatura ben integrata. Distinta per piacevole freschezza ed equilibrio. Grigliata.

EXTRA BRUT 2008 - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - € 20



Olfatto agrumato e fragrante, arachide, cera e miele chiaro. Decisa sapidità unita alla sottile freschezza delle bollicine. Chiude con scia minerale. 36 mesi sui lieviti.

ROERO ARNEIS SAN MICHELE 2010 - € 12 - Un delicato e tipico Arneis.



Naso agrumato e floreale di biancospino e sambuco. Palato minerale e delicatamente fruttato di mirabella. Acciaio. Trenette al pesto.

BARBERA D'ALBA BRAMÈ 2009 - € 14 - Porpora, profumi di spezie,



dolci e intensi. Un ricordo di confetture. Al palato si destreggia tra freschezza e ardito tannino, finale ammandorlato. Polpettone.

LANGHE ROSSO 2009 - Pinot Nero 100% - € 14 - Immediato nel porgere



abbondanti e piacevoli profumi di sottobosco, fiori e spezie dolci. Sapore vivo per freschezza e incisivo tannino. Saltimbocca.

SPUMANTE BRUT S.A. - Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 15



Agrumi, nespola e cera d'api, sfumatura di nocciola al sapore che incide sulla fragranza gustativa, fresca e solleticata dall'effervescenza. 2 anni sui lieviti. Riso e zucchine.

LANGHE FAVORITA SARVAI 2010 - € 9,50



ROERO ARNEIS DAIVEJ 2010 - € 10



LANGHE NEBBIOLO 2009 - € 13



DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier