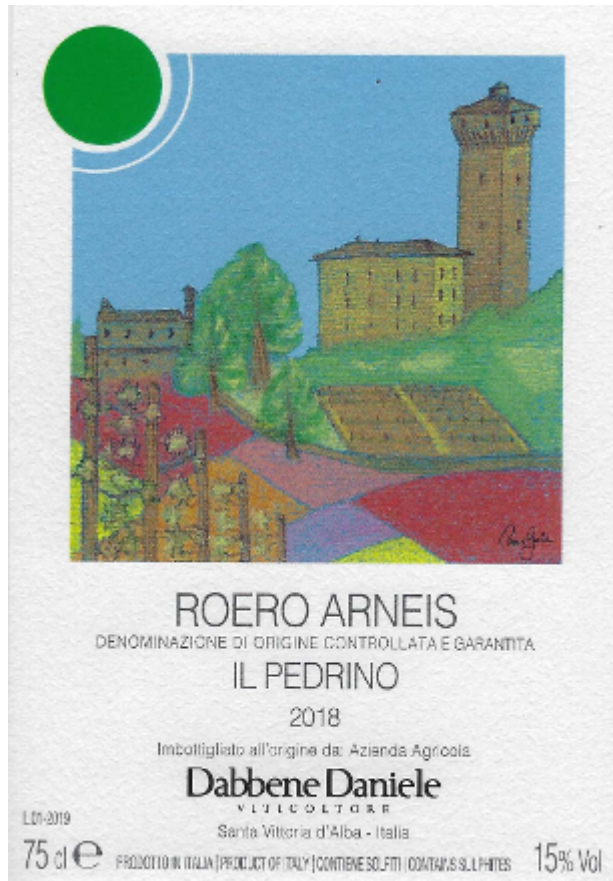


AZIENDA AGRICOLA

**Dabbene Daniele**  
VITICOLTORE

## Roero Arneis DOCG - Il Pedrino



### **Vendemmia 2018 - 15% vol. - uve 100% arneis**

3 ettari di vigneto esposto a nord-est, nord, nord-ovest. Il terreno é ricco di sali minerali molto soffici e permeabili, ed é molto presente il tufo. Abbiamo una densità di impianto di 6000/6500 ceppi per ettaro.

### **Caratteristiche organolettiche**

Il prodotto si presenta di colore paglierino intenso con riflessi ambrati. Profumo delicato e fresco. Sapore asciutto, morbido all'assaggio, gradevole e amarognolo.

Il Pedrino va servito ad una temperatura tra gli 8/10 gradi. Ottimo per antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. Indicato per una cucina dai sapori delicati.

AZIENDA AGRICOLA

**Dabbene Daniele**  
VITICOLTORE

## Nebbiolo d'Alba DOC - Genta



**Vendemmia 2017 - 14.5% vol. - uve 100% nebbiolo**

Vigneto con esposizione in pieno sud.

### **Caratteristiche organolettiche**

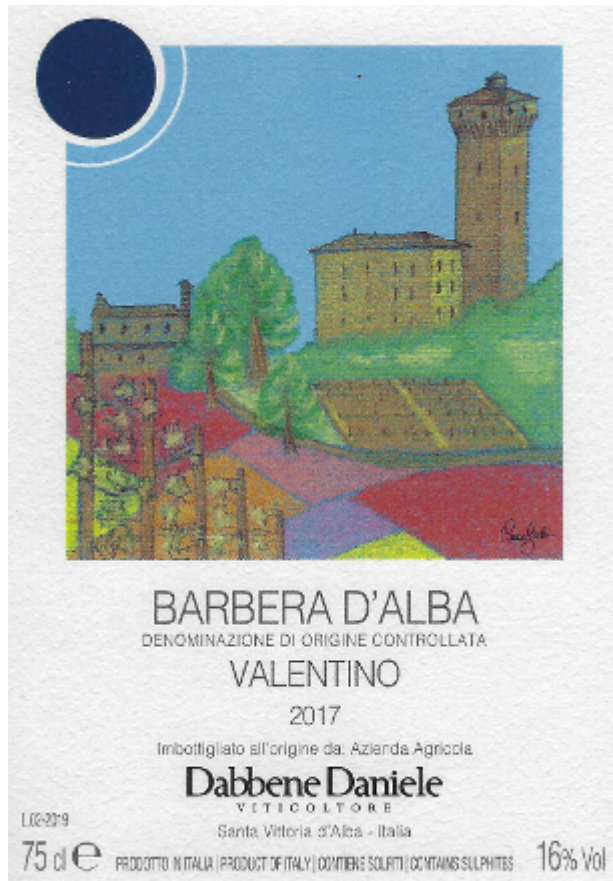
Si presenta di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso intenso e persistente con un patrimonio olfattivo eccezionalmente complesso ma di grande finezza ed eleganza.

Genta va servito ad una temperatura tra i 16/18 gradi. Ideale per formaggi stagionati, carni rosse e risotti.

AZIENDA AGRICOLA

**Dabbene Daniele**  
VITICOLTORE

## Barbera d'Alba DOC - Valentino



**Vendemmia 2017 - 16% vol. - uve 100% barbera**

Vigneto con esposizione sud-ovest.

### **Caratteristiche organolettiche**

Si presenta con colore rosso rubino intenso con ombre brillanti. Il profilo olfattivo é ricco, con aromi di frutti a bacca rossa, in particolare mora e prugna, note più evolute di confettura, spezie delicate. Al palato ampio e avvolgente, con aromi maturi e trama tannica sottile, buona freschezza finale. Valentino va servito ad una temperatura tra i 16/18 gradi. Ideale per carni rosse, carni bianche e risotti.