COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

STORIA

Nel 1961, Rosangela Clerici Riccadonna (appartenente ad una delle più storiche famiglie Piemontesi del Vino), fondò ad Alba la Cantina Valfieri.
In seguito, la sede della Cantina venne trasferita a Costigliole d'Asti, nel cuore di una delle zone vitivinicole più pregiate della regione piemontese e subentrarono nella gestione i figli Angelo e MariaChiara.

Nel 2020, Valfieri entra a far parte della famiglia di Mura Mura, tramite l'acquisizione del marchio da parte di Federico Grom e Guido Martinetti.
Quest'operazione ha consentito di ottenere la licenza per la vinificazione dei cru di Barbaresco e Barolo anche nel territorio di Costigliole d'Asti.

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE

Valfieri rispetto alla filosofia di Mura Mura propone un'interpretazione più "pop" dei vini Piemontesi.
Pur mantenendo radicati i capisaldi della ricerca dell'eccellenza e della qualità assoluta, insiti nel DNA di Mura Mura, sono stati semplificati alcuni processi della filiera produttiva che hanno consentito di differenziare la proposta vinicola di Valfieri.

La prima etichetta del nuovo progetto di Valfieri è un vino rosato, L'ANTIDOTO, blend da uve Barbaresco e Barbera, immediato, fresco e pronto per l'estate, in attesa del Barbera d'Asti che sarà disponibile a partire dal prossimo autunno.

ROSATO L'ANTIDOTO 2021

- Uvaggio: 65% Barbera, 35% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 6 mesi in vasca acciaio inox.
- Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
- Colore: Buccia di cipolla.
- Al naso: Aromi di pesca, fragola e zucchero filato.
- In bocca: Corposo, sapido e con una piacevole freschezza.

Codice: VAROS2107
Pz x Cartone: 6
Anno: 2021
Litri: 0,75

Magnum: VAROS2115
Pz x Cartone: 1
Anno: 2021
Litri: 1,5

GAVI DOCG I POCHI 2022

- Uvaggio: 100% Cortese.
- Affinamento in botte: 6 mesi in vasca acciaio inox.
- Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
- Colore: Giallo paglierino intenso.
- Al naso: Aromi di fiori di acacia e susina.
- In bocca: Secco, sapido e con una buona persistenza aromatica.

Codice: VAGAV220
Pz x Cartone: 6
Anno: 2021
Litri: 0,75

BARBERA D'ASTI LA FINESTRINA 2021

- Uvaggio: 100% Barbera.
- Affinamento in botte: 6-8 mesi in Tino rovere francese.
- Affinamento in bottiglia: 4 mesi.
- Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.
- Al naso: Prugna, mora, panna.
- In bocca: Immediato, fresco, ma dal finale persistente.

Codice: VABAT21075
Pz x Cartone: 6
Anno: 2021
Litri: 0,75

Magnum: VABAT21150
Pz x Cartone: 1
Anno: 2021
Litri: 1,5

BRUT METODO CLASSICO IL DIVORZIO 2019

- Uvaggio: 100% Pinot Nero.
- Affinamento in botte: 36 mesi di affinamento sui lieviti post tiraggio.
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi post degorgement.
- Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, perlage fine, spuma cremosa.
- Al naso: Aromi di crosta di pane, biscotto, albicocca e fiori di arancio.
- In bocca: Ricco, sapido e con una buona freschezza.
- Abbinamenti: Aperitivi, crudités e piatti a base di pesce.

Codice: VASPB19075
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

BRUT ROSÈ METODO CLASSICO IL DIVORZIO ROSÈ 2019

- Uvaggio: 100% Pinot Nero.
- Affinamento in botte: 36 mesi di affinamento sui lieviti post tiraggio.
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi post degorgement.
- Colore: Rosa cerasuolo scarico con riflessi aranciati, perlage fine, spuma cremosa.
- Al naso: Aromi di crosta di pane, ciliegia, albicocca e zucchero filato
- In bocca: Ricco, sapido e con una buona freschezza.
- Abbinamenti: Aperitivi, crudités e piatti a base di pesce.

Codice: VASPR19075
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv