



Abbona Langhe Dolcetto 2016

ANNA MARIA ABBONA, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Dolcetto
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Keskitäyteläinen ja marjaisan raikas Dolcetto. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Leikkeleet, tomaattiset pastat ja padat, gnocchi, sienirisotto.
Viinialue	Langhe Dolcetto DOC. Köynnökset 25 - 35 vuotiaita ja kasvavat kalkkikivisellä maaperällä 500 metrin korkeudella merenpinnasta.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kypsynyt terästankeissa.



Anna Maria Abbona

PIEMONTE, ITALIA

[Anna Maria Abbonan](#) viinitila sijaitsee Doglianin kylän alueella Piemonten eteläosissa ja taloa voidaankin pitää erityisesti Dolcetto-spesialisteina, mutta tuotannossa on myös pieniä määriä Barberaa sekä Nebbioloa. Talon historia ulottuu 1930-luvun alkuun jolloin Anna Marian isoisoisä Giuseppe ja isoisä Angelo aloittivat yhdessä viininviljelyn. Vastuu tilasta siirtyi 90-luvun alussa Anna Marialle sekä hänen miehelleen Francolle, jotka tällä hetkellä vastaavat talon arjesta yhdessä kahden poikansa Federicon ja Lorenzon kanssa. Tyyllisesti Abbonan viinit ovat intensiiviä ja muhkeita, erityisesti heidän Doglianit. Yhteensä talolla on 14 hehtaaria viinitarhoja ja he tuottavat niistä jopa 12 erilaista cuveeta. Tarhat ovat pääosin 40 – 70 -vuotiaita ja kasvat 550 metrin korkeudella merenpinnasta.