



MONOPOLE

BARBAROSSA

Vigna Dosso

C'è un luogo, più in alto nella Conca d'Oro, dove la terra diventa più profonda, più materna, più intensa. È Vigna Dosso, a circa 300 metri sul livello del mare. Qui il suolo cambia carattere: una forte presenza di argilla azzurra pliocenica avvolge le radici delle viti. Un'argilla antica, compatta, ricca di minerali e di memoria, capace di trattenere l'acqua e di donare forza, struttura e profondità. Da questo terroir più austero e generoso nasce un Barbarossa che parla con voce più calda e avvolgente. Nel bicchiere si schiudono note intense e avvolgenti: ciliegia amarena matura, mora selvatica, un tocco di anice dolce, confettura di fragola e il profumo aromatico del ginger e del pepe rosa. È un vino fine, sottile ed elegante, non tannico ma succoso, teso e minerale. Vigna Dosso evolve in modo straordinario in bottiglia per decenni.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

There is a place, higher up in the Conca d'Oro, where the earth becomes deeper, more nurturing, and more intense. It is Vigna Dosso, at about 300 meters above sea level. Here, the soil changes character: a thick layer of Pliocene blue clay envelops the roots of the vines. An ancient, compact clay, rich in minerals and history, capable of retaining water and imparting strength, structure, and depth. From this more austere yet generous terroir comes a Barbarossa that speaks with a warmer, more enveloping voice. In the glass, intense and enveloping notes unfold: ripe black cherry, wild blackberry, a touch of sweet anise, strawberry jam, and the aromatic scent of ginger and pink pepper. It is a refined, subtle, and elegant wine—not tannic, but juicy, taut, and mineral. Vigna Dosso evolves extraordinarily in the bottle for decades.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.