



**DILÉ**

LUXURY WINE COLLECTION

Dilé in dialetto significa "ditata".  
Una definizione che identifica un segno profondo, unico, identificabile.  
L'impronta di una mano o di un polpastrello è un segno distintivo inconfondibile. Anche lo stile di uno chef, le materie prime che sceglie, come le elabora e le presenta sono un'impronta originale. Il vino segue questo concetto. Ogni vino ha una propria carta d'identità che parla di vigna, di uva e delle tecniche utilizzate per farla diventare vino. È l'impronta, la "Dilé" del produttore, della sua cantina, della sua eno-filosofia. I vini Dilé di Santero partono proprio da questo concetto: una bottiglia unica che riprende il calco di una mano, quattro vini che ricordano le quattro eno-tipologie tipiche di un territorio vocato alla vitivinicoltura e quattro chef stellati che rappresentano superbamente un paesaggio che non è solo buona tavola e agroeccellenze ma anche storia, arte, cultura, ambiente, tradizione e innovazione.

**DILÉ**  
[D.ROSSO]

**DILÉ**

LUXURY WINE COLLECTION



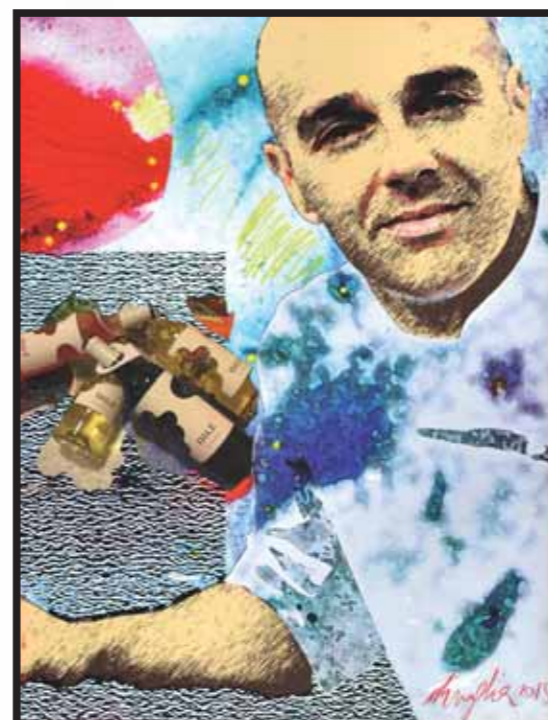


## [D•ROSSO]

Vino rosso possente e  
superbo, il profumo  
esuberante è accompagnato  
da note di frutti a bacca rossa.  
Il sapore rivela una struttura  
armonica e ben bilanciata.  
Grande compagno di primi  
piatti importanti e  
secondi a base di carne rossa.  
Da servire a temperatura  
ambiente (18-20°C), stappare  
la bottiglia almeno mezz'ora  
prima della degustazione.

Chef: Luca Zecchin - Ristorante: Guido da Costigliole

*illustrazione di Renato Missaglia*



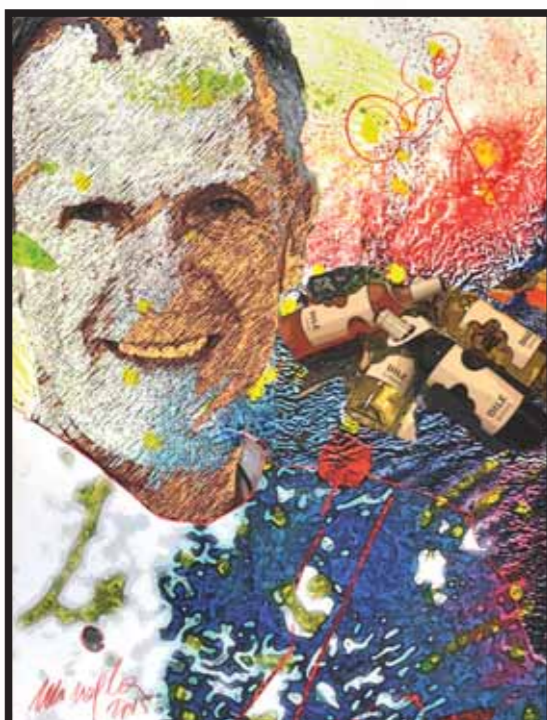
**Luca Zecchin** è lo chef del ristorante Guido da Costigliole che si trova all'interno del Relais di San Maurizio su una delle colline del moscato che circondano Santo Stefano Belbo, nel Cuneese, paese natale di Cesare Pavese. Il nome del suo ristorante ricorda l'indimenticato ristoratore Guido Alciati che a Costigliole d'Asti, centro vinicolo a pochi chilometri dal Relais, fu fondatore e reggente di uno dei primi locali stellati del Piemonte. Un tempio della cucina e del vino che ha generato chef e ristoratori di livello.



*Piccione farcito al foie gras,  
ciliegie, rucola e mandorle in pasta*

Chef: Maurilio Garola - Ristorante: La Ciau del Tornavento

illustrazione di Renato Missaglia



**Maurilio Garola** è il patron della Ciau del Tornavento di Treiso d'Alba, sulle colline che circondano la città delle cento torri, capitale delle Langhe. Un maestro di territorio che abbina grandi piatti creativi a una cantina tra le più preziose d'Italia. Con lui il paesaggio si fonde con la cultura enogastronomica e con una certa vena di ribellione che è tipica dei gusti piemontesi, secondi a nessuno.



*Crema di fagioli di pigna, seppie rosse, limone candito e il suo cappuccino al nero*

## [D • BIANCO]

Vino bianco dal colore giallo dorato, il profumo esordisce con note di frutta esotica e sentori floreali. Il sapore fruttato è accompagnato da una fragranza e freschezza unica. Perfetto come moderno aperitivo, accompagna ottimamente piatti a base di pesce e tutto il pasto. Da servire fresco alla temperatura di 8°C. per apprezzarne in pieno tutte le sue caratteristiche.







## [D • ROSA]

Vino dal bel colore rosa chiaro e lucente. Il profumo molto fruttato esordisce con note di lampone per poi sfumare su sentori di rosa canina.

Il sapore deciso ed equilibrato si esalta in una armonia vinosa con sentori di frutta fresca e lampone.

Perfetto come aperitivo, provatelo abbinato con piatti con sapori strutturati.

Da servire fresco a una temperatura di 8°C.

*illustrazione di Renato Missaglia*



*Anguilla e animella alla brace, gelatina di limoni e misticanza*

Chef: Davide Palluda - Ristorante: All'Enoteca

**Davide Palluda** è ai fornelli del ristorante "All'Enoteca" a Canale, nel Roero. Si trova nello stesso palazzo che ospita anche l'enoteca regionale del Roero. Il suo locale è una delle stelle polari enogastronomiche del territorio e del Piemonte. Nel rispetto del passato ma, come dice lui stesso, senza restare prigionieri della retorica della tradizione. Senza se e senza ma.

Chef: Ugo Alciati - Ristorante: Guido Ristorante

## [D•MOSCATO]

illustrazione di Renato Missaglia



**Ugo Alciati** è uno chef figlio d'arte. Suo padre era Guido, patron del famoso locale di Costigliole d'Asti. Sua madre Lidia, la cuoca che lo fece grande e da cui ha imparato molto. Oggi è al timone del ristorante che porta il nome di Guido, nella Tenuta Fontanafredda di Serralunga d'Alba, che fu dei figli morganatici del Re Vittorio Emanuele di Savoia. Luogo ideale per un principe indiscusso della cucina.



*Insalata di frutti, semifreddo alle mandorle e riduzione di moscato*

D•Moscato che si distingue per il suo tipico colore giallo paglierino, accompagnato da un profumo intenso e aromatico con netti sentori di frutta e fiori di arancia. Il sapore piacevolmente dolce si esalta in una naturale aromaticità. Ottimo se degustato fresco a 6-8°C. accompagnato con piccola pasticceria, tutti i tipi di dessert o anche abbinato con la frutta fresca.





SANTERO S.p.A. - Via Cesare Pavese, 28  
12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italy  
Tel. +39 0141 841212 - Fax +39 0141 841222

[santero@santero.it](mailto:santero@santero.it) | [www.santero.it](http://www.santero.it) | [#santerowines](https://www.instagram.com/santerowines) | [#santerodile](https://www.facebook.com/santerodile) | [fb.santerowines](https://www.facebook.com/santerowines)