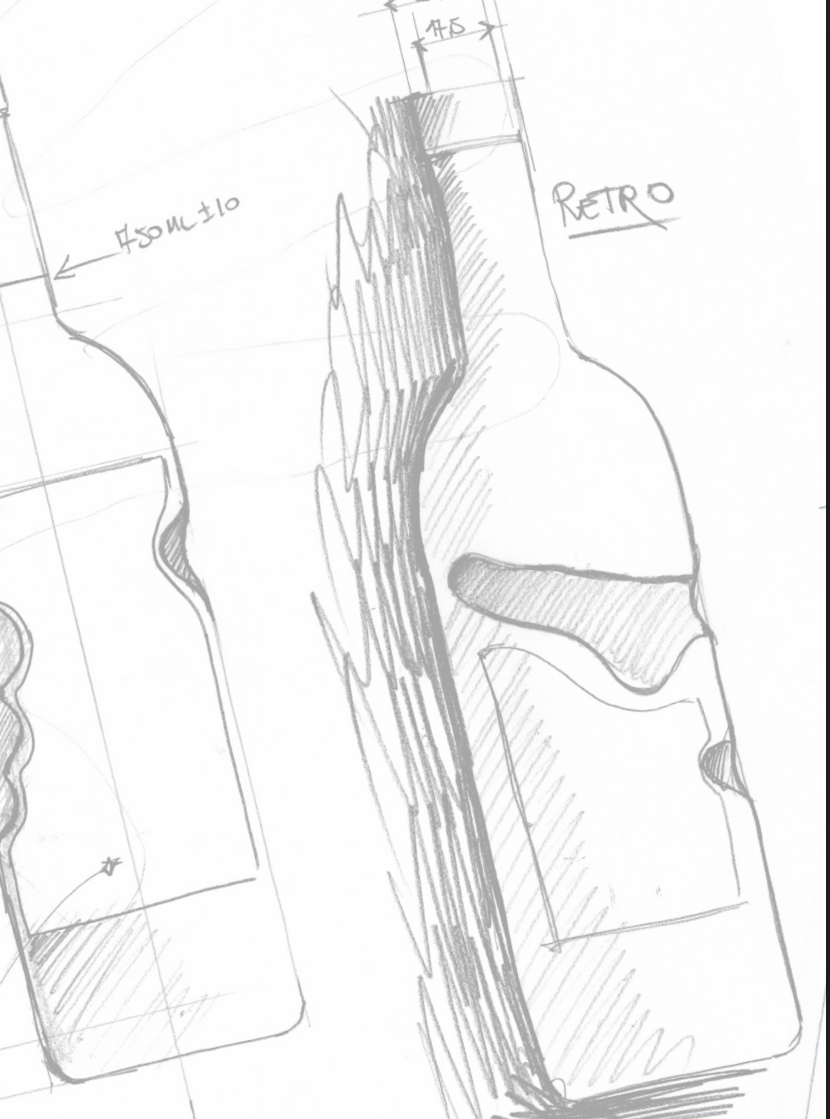
DILE
2024



DILÉ

Dilé in dialetto piemontese significa “impronta” una definizione che identifica un segno profondo, unico ed identificabile. l’impronta di una mano o di un dito è un marchio inconfondibile. ogni vino ha la propria “carta d’identità” che fornisce informazioni sul vigneto, sulle uve e sul processo di vinificazione del vino. il risultato è il “Dilé” del produttore di vino, l’immagine delle sua cantina e della sua filosofia

Dilé in dialect means “fingerprint”. A definition identifying a deep, unique and identifiable sign. The imprint of a hand or a fingertip is an unmistakable hallmark. Each wine has its own “Identity Card” providing information on the vineyard, on the grapes and on the wine making process. The result is the “Dilé” of the wine producer, so the imprint of his cellars and of his wine philosophy.

DILÉ
SUPREME

Dilé Supreme, vino rosso possente e superbo, il profumo esuberante è accompagnato da note di frutta 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) stappato mezz'ora prima della degustazione.

Dilé Supreme, full-bodied and superb red wine with an exuberant aroma accompagned by notes of red berries. The taste reveals a harmonious and well-balanced structure. It excellently matches with rich first courses and red meat main courses. To be served at room temperature (18-20°C). Let it breathe for 30 minutes before serving.

DILÉ
ROSSO

Dilé Rosso, vino rosso possente e superbo, il profumo esuberante è accompagnato da note di frutta 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) stappato mezz'ora prima della degustazione.

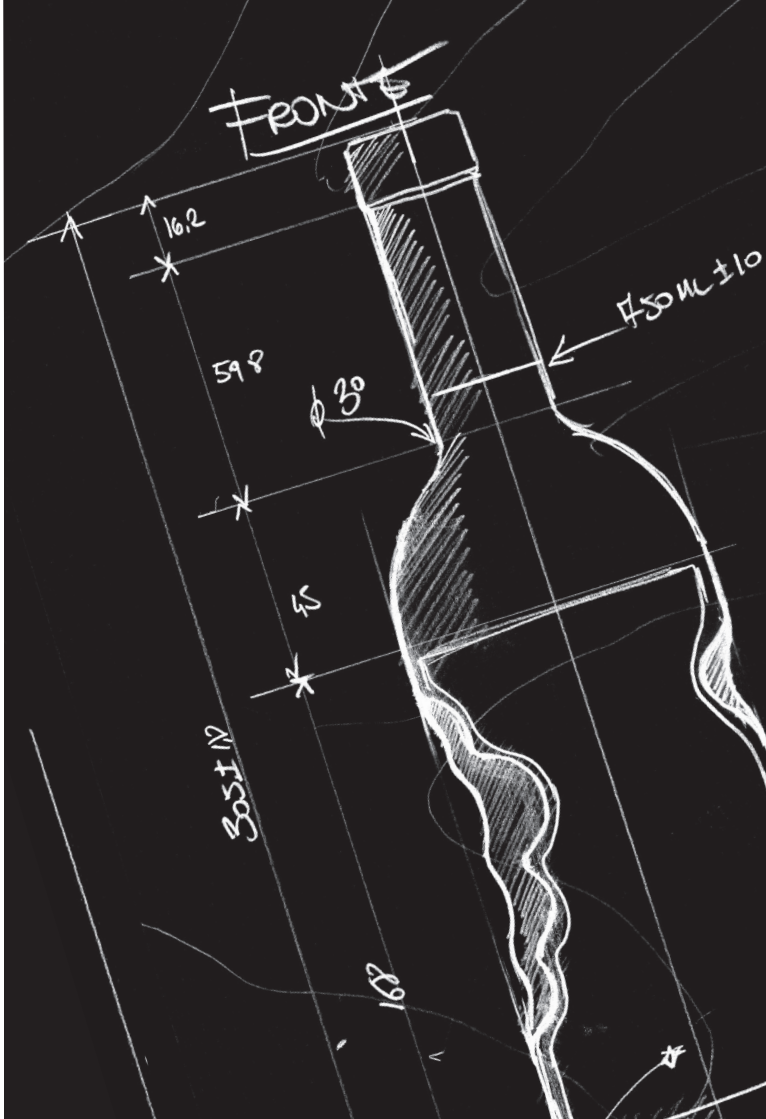
Dilé Rosso, full-bodied and superb red wine with an exuberant aroma accompagned by notes of red berries. The taste reveals a harmonious and well-balanced structure. It excellently matches with rich first courses and red meat main courses. To be served at room temperature (18-20°C). Let it breathe for 30 minutes before serving.

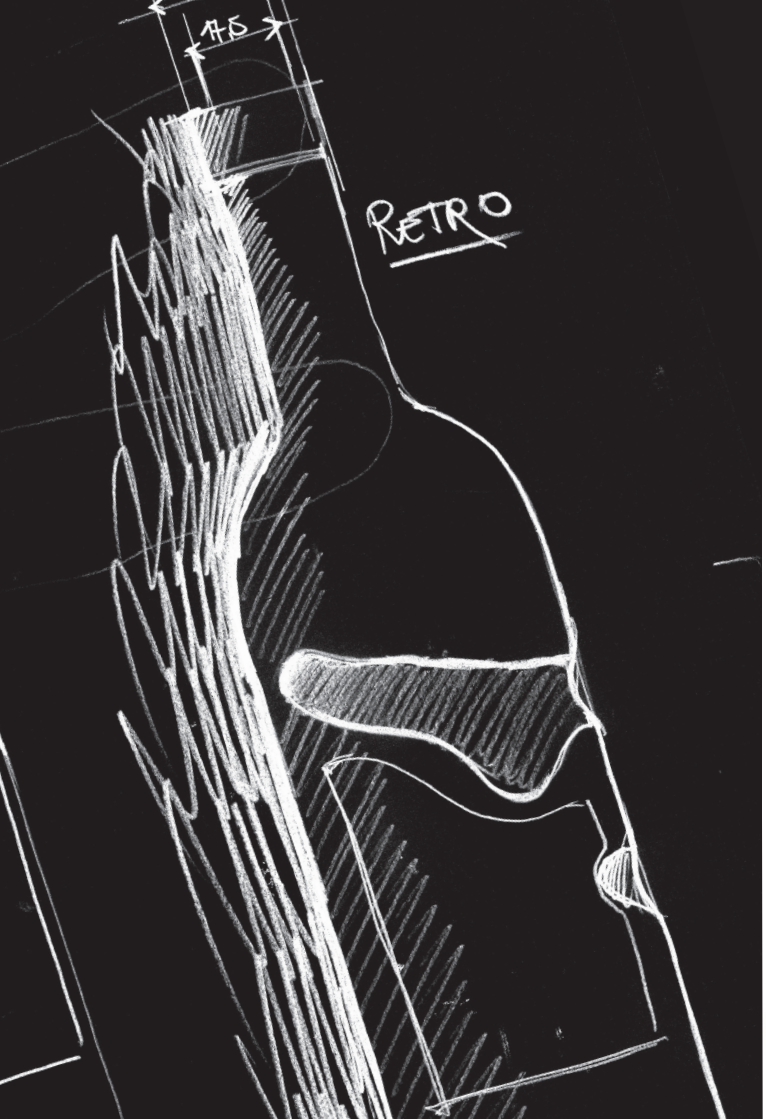
DILÉ

CHARDONNAY

Vino bianco dal profumo intenso e floreale. Perfetto come aperitivo e a tutto pasto. Abbinamenti consigliati: antipasti delicati, piatti di pesce e creme di verdure. Da servire alla temperatura di 10°C.

White wine with an intense and floral bouquet. Perfect as aperitif and to accompany the whole meal. Best served with delicate appetizers, fish dishes and vegetable soups. Serve at 10°C.





DILÉ
MOSCATO

Dilé Moscato, 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 frutta fresca.

Dilé Moscato stands out for its typical straw-yellow color, with an intense and aromatic scent with clear hints of fruit and orange blossoms. The pleasantly sweet flavor is enhanced by the natural aromas. To be served chilled at 6-8°C, perfect match with small pastries, all kinds of dessert and fresh fruit.

DILÉ
BELLINI

Dilé Bellini: il profumo inebriante della pesca affiancato al perlage persistente sono le caratteristiche di Dilé. Un'esperienza sensoriale che dà nuovo significato al bere moderno, nel rispetto della tradizione, ma con attenzione alla nuove tendenze del gusto.

The inebriating peach perfume and the persistent perlage are the main characteristics of the Dilé Bellini. A sensorial experience that gives a new meaning to modern drinking, with respect for traditions but also with great attention to the new taste trends.

DILÉ
BLUE

L'idea del Dilé Blue è legata a uno dei mari più belli del mondo: il Mediterraneo. È ispirandosi al suo blu che è nato Dilé Blue. Un modo di bere diverso che si distingue non solo per il colore, ma anche per il gusto fresco, una bottiglia che non passa inosservata esattamente come chi brinda con Dilé Blue.

The blue color of Dilé Blue comes from one of the most beautiful seas of the world: the Mediterranean sea. A new way of drinking, characterized by a brilliant blue color and a fresh taste. The attractive shape of the bottle does not pass unnoticed as the people who drink Dilé Blue.

Santero S.p.A.
Via Cesare Pavese, 28
12058 Santo Stefano Belbo (CN) Italia
Tel. +39 0141.841212
www.santero.it
958santerowines
Santerowines
#santerowines
#958santero