

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VIGNA BASARIN

TECNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: piemontesischer trockener Rotwein DOC.

Sorte: Dolcetto.

Böden: süd-östlich ausgerichtete Hügel, 250 m ü.d.M.

Mergelige, kalkige, magere und sandige Böden.

Erntezeit: zweite Dekade September.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung werden die Trauben für die Gärung in Stahlbehälter umgelegt. Die Ma-
zeration dauert nur 4/5 Tage. Nach der Gärung wird der Wein
mindestens 1 Jahr in Stahlbehälter gelagert.

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maxi-
mal 18/20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot, intensiv mit veilchenblauen Reflexen.

Geruch: weinartig, fruchtig und delikat. Typischer Geruch
von Veilchen, Kirschen und Pflaumen.

Geschmack: reich, harmonisch, trocken mit einem leichten
Bittermandelton.

Speisenempfehlung: Hervorragende Begleitung zum piemon-
tesischen "Fritto Misto", zu gegrilltem oder gebratenem Ge-
flügel und Schmorbraten.

Serviertemperatur: 18/20°C.

