

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

TECHNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: piemontesischer trockener Rotwein DOC.

Sorte: Dolcetto

Böden: süd-westlich ausgerichtete Hügel, 200/250 m ü.d.M.

Mergelige, kalkige, magere Böden.

Erntezeit: zweite Dekade September.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung werden die Trauben für die Gärung in Stahlbehälter umgelegt. Die Mazeration dauert nur 4/5 Tage. Nach der Gärung wird der Wein in Stahlbehälter gelagert.

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maximal 18/20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit einem Stich ins Veilchenblau.

Geruch: weinartig, fruchtig und delikat. Typischer und unverkennbarer Geruch nach Veilchen.

Geschmack: trocken, harmonisch und ausgewogen mit einem leichten Bittermandelton.

Speisenempfehlung: Der Dolcetto ist als Wein fuer alle Speise angesehen. Kombiniert zu einem ersten Gang und Schmorbraten.

Serviertemperatur: 18/20°C.

