

# DOLCETTO D'ALBA DOC

Die Hügel, die sich von Alba nach Treiso hinauf erstrecken, bieten seit jeher ideale Anbaubedingungen für den Dolcetto. Zur Erhaltung der typischen Merkmale wird dieser Wein nach einer vorrangig traditionellen Methode vinifiziert. Der jugendliche Charakter spiegelt sich wider in der lebendigen und ausgeprägten Farbe mit ihren rubinroten und violetten Tönen. Der Duft offenbart sich fruchtig und überschwänglich und erinnert unmittelbar an Kirschen und Pflaumen. Der Geschmack ist delikat. Die zarten Tannine und der mandelartige Nachklang sind typische Merkmale dieser Rebsorte und verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen langen Abgang.

Der Dolcetto d' Alba gehört zu den Weinen, die am stärksten mit der Kultur und dem Alltag der Piemontesen verknüpft sind. Es ist ein vielseitiger Wein, der die verschiedenen Gerichte der Tradition sowie Aperitive mit Salami und typischem Käse begleitet.



**Weinberg:** Sottocastello di Novello

**Rebsorte:** 100% Nebbiolo

**Lesezeit:** zweite Oktoberdekade

**Weinbereitung und Ausbau:** Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 18 Monate in Barriques und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

**Alkoholgehalt:** 14-14,5%

**Farbe:** intensives Granatrot mit orange-farbenen Reflexen

**Duft:** umfassend und kräftig mit fruchtigen Komponenten von Konfitüre und Trockenfrüchten, florealen Noten und süßen Gewürzaromen. Ätherischer Nachklang von Tabak und Goudron.

**Geschmack:** warm und körpervoll, mit Tanninen und aus

**Kombination mit Speisen:** zu kräftigen roten Fleischgerichten und Wild sowie zu lang gereiftem Käse.

**Flaschengröße:** 75 cl