

DOLCETTO D'ALBA DOC “BURAN”

„Diese Cascina darf uns nicht entgehen.“
Das waren im Jahr 1995 die Worte von Armando, der nach einer Operation noch auf dem Weg der Genesung war. Er meinte die Cascina Buran, nahe der Kellerei, die so genannt wurde, da der Eigentümer - ein Obsthändler - Herr Borrano hieß. Die Flächen, die das Bauernhaus umgaben, waren mit Obstbäumen bepflanzt, hauptsächlich mit Pflaumen. Armando und Franco fassten den Entschluß, dass ein Großteil dieser Flächen mit Dolcetto bepflanzt werden sollte. Und noch heute sind die vorherrschenden Fruchtnoten dieses Weines eben die intensiven Pflaumennoten.

Flaschengröße: 75 cl.



Weinberg: verschiedene, in San Rocco Seno d'Elvio und Treiso

Rebsorte: 100 % Dolcetto

Lesezeit: zweite Septemberdekade
Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl.

Der Wein reift mindestens 6-8 Monate in Stahl tanks und anschließend noch eine Weile im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 12,5-13,5 %

Farbe: lebendiges Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft: mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen, blumigen Aromen von Veilchen und mit einer typischen mandelartigen Note

Geschmack: warm und delikat, leicht tanninhaltig mit wenigem Nachklang und einem schönen langen Finale

Kombination mit Speisen: zu Wurstwaren und typischem Käse, zu warmen und kalten Vorspeisen und zu delikaten ersten Gängen