

DOLCETTO D'ALBA DOC SCALETTA

Unter allen Dolcetto-Weinbergen ist der Weinberg Scaletta in San Rocco Seno d'Elvio die Lage, die sich am besten für diese Rebsorte eignet. Der Name stammt von der besonderen Form der Hänge, die an die Stufen einer Treppe erinnern.

Die Trauben dieses Weinbergs werden jedes Jahr separat vinifiziert und bringen einen Dolcetto d'Alba mit vollem und besonderem Charakter hervor.

Die kompakte purpurrote Farbe wird geprägt durch klare und leuchtende rubin-farbene Reflexe, die auf den frischen und einladenden Charakter dieses Weines hindeuten. Das Bouquet ist intensiv, wohlduftend mit Noten von roten Früchten, die von leicht würzigen und weinigen Tönen begleitet werden. Die feinen Tannine bereichern die Struktur dieses Weines mit dem typischen mandelartigen Finale.

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: Scaletta

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 Stahltanks und anschließend noch eine Weile im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13-13,5 Vol.

Farbe: Purpurrot mit zu Rubin neigenden Reflexen

Duft: intensiv mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Blumig und leicht würzig mit Aromen von Gewürznelken und mit dem typischen mandelartigen Abgang.

Geschmack: warm, voll, geschmeidige Tannine mit einem schönen weinigen und anhaltenden Abgang

Kombination mit Speisen: typische Wurstwaren und Käse, warme und kalte Vorspeisen. Ein Begleiter sowohl für delikate als auch kräftigere Gerichte.

Flaschengröße: 75 cl