



Dolcetto d'Alba ,Tre Vigne' 2021

Herkunftsbezeichnung: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Rebsorte: Dolcetto (100%)

Weinberg: Die Trauben für diesen Wein kommen von Weinbergsanlagen auf den Hügeln des Langhe - Gebiets. Die Reben werden am Drahtrahmen (Guyot) erzogen, mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von zirka 4.500 Reben / Hektar. Böden: Kalkmergel.

Keller: Nach einer kurzen Kaltmazeration, findet die Maischegärung im Stahltank, während insgesamt ungefähr einer Woche, statt. Dabei erfolgen regelmäßig Remontage und Déslestage, um eine optimale Extraktion der Farbe zu erzielen. Der biologische Säureabbau und nachfolgende Ausbau des Weines erfolgt im Edeltank.

Beschreibung: Intensive purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtbetontes Aroma mit Noten von reifen roter und blauer Beerenfrucht (Himbeeren, Brombeere, Heidelbeeren), floralen und mineralischen Nuancen. Mittlere Struktur; am Gaumen frischfruchtiger Geschmack mit mildem, gut in die Frucht des Weines eingebettetem Gerbstoff und ausgewogener Säure. Mittlere Länge.

Speiseempfehlung: Kräftige kalte und warme Vorspeisen (Terrinen, Pasteten, Käse), Pizza, Nudelgerichte.