



Dolcetto d'Alba DOC “Mandorlo”

Anbaufläche: 2,5 Hektar

Rebsorte: Dolcetto

Bepflanzungsdichte: 5000 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 380 m ü.d.M.

Lesezeit: September

Weinbereitung: in Edelstahl mit Temperaturkontrolle und automatischer Umwälzung

Ausbau: 8 Monate in Edelstahl

Verweilzeit auf den Hefen: 60 Tage

Flaschenreife: 6 Monate

Sensorisches Profil

Die Farbe ist kräftig rubinrot mit violetten Reflexen. Der Duft ist unmittelbar, einhüllend, ausgeprägt weinig und nachhaltend und erinnert an Traubenmost. Mit der Reife offenbart das Aroma Nuancen von roten Waldbeeren. Der Geschmack präsentiert sich trocken, voll, elegant und rund mit Fruchtnoten und einem mandelartigen Finale von angenehmer Intensität.

Empfehlungen: Servieren Sie diesen Wein zu Antipasti, Eintöpfen und Suppen, zu Wurstwaren und frischem Käse.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Anmerkungen

Der Dolcetto gilt seit jeher als bedeutender Wein mit großer Geschichte. Elvio Cagno hat diesem Produkt im Laufe der Jahre viel Sorgfalt und Engagement gewidmet. Es ist ein ausgezeichnete Wein, körpervoll, fruchtig und typisch. Ein Wein, den man täglich genießen kann, so wie es auch die Tradition vorsieht, und dies dank seiner Frische in der Jugend und dank der guten Komplexität nach einer Flaschenreife.