



## Dolcetto d'Alba D.O.C. “ Bricco peso “

WEIN: DOLCETTO D'ALBA D.O.C.  
REBSORTE: 100% DOLCETTO D'ALBA

**HINWEISE ÜBER DEN WEINBERG:** Das Durchschnittsalter der Weinberge beträgt 30 – 40 Jahre, süd-, südöstliche Ausrichtung. Die Erziehungsform ist Guyot Basso (niedrige Erziehung), der Boden ist locker mit einem hohen Anteil an Tuffstein und Mergel. Der Traubenertrag beträgt etwa 5.000 – 6.000 Kg pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden auf sehr sanfte Art gekeltert. Die alkoholische Gärung der “traditionellen” Sorte dauert durchschnittlich 6 – 7 Tage und erfolgt in kleinen Wannen. Die Flaschenabfüllung erfolgt zwischen April und Mai und die Vermarktung ab Anfang Juni.

**ALTERUNG:** Diesen Wein empfehlen wir mindestens ein, zwei Monate nach der Flaschenabfüllung. Zur mäßiger Lagerung geeignet.

**ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Rubinrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Anhaltender Duft mit Eindrücken nach reifen Früchten. Trocken im Geschmack, körperreich mit den ausgeprägten Noten dieser Sorte, weich. Es zeichnet sich eine intensive charakteristische Nuance nach Veilchen im Nachgeschmack ab.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNG:** Ein guter Begleiter zu allen ersten Gängen oder als Tafelwein.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16° - 18° C.