



Dolcetto d'Alba 2022

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Im Glas zeigt er sich rubinrot. Am Gaumen trocken und von mittlerem Körper, feinkörnige Tannine und moderater Säure mit harmonisch und gut balancierte Struktur und angenehmem Abgang.

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Produzent | Mauro Sebaste |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Piemont |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 14° - 16° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Dolcetto |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 320742 |
| Passt zu | Pasta, Grilladen, Antipasti |



Vinifikation

Die von Hand gelesenen und selektionierten Trauben werden sorgfältig für die weitere Verarbeitung ausgewählt. Nach der sanften Pressung erfolgt die Gärung auf den Schalen circa 6-8 Tage in Temperatur kontrollierten Edelstahltanks. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung und danach reift der Wein 6-8 Monate lang in Stahltanks.

