



Dolcetto d'Alba 2022

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.

