

Dolcetto d'Alba DOC *Cascina Sciulun*



Bezeichnung: Dolcetto d'Alba DOC

Sonnenlage: Südwesten, Westen

Böden: sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm - und tuffhaltig

Rebsorte: Dolcetto 100%

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba, Novello und Barolo

Weinlese: von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Erntezeit: die ersten zehn Tage im September.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 7.000

Vinifikation: Rotweinbereitung mit Maischegärung in Edelstahlbehältern.

Gärungszeiten: der Most bleibt 5 Tage im Kontakt mit den Schalen, wobei der Tresterhut laufend jeden Tag herunter gedrückt wird, anschließend wird abgezogen.

Gärtemperatur: veränderlich mit Spitzenwerten von 28°C.

Reifung in der Kellerei: der neue Wein bleibt in Edelstahlbehältern und wird vor der Flaschenabfüllung mehrmals abgezogen.

Flaschenreifung: 1 Monat.

Produktion in Flaschen: 10.000 zu 0,75 l und 2.000 Flaschen zu 0,375 l.

Gastronomische Kombinationen: optimal zu Nudel - und Reisgerichten, hellem Fleisch und jungem Käse.

Für den täglichen Konsum geeignet.

Serviertemperatur: 16° - 18°

Alkoholgehalt: variabel von 12 bis 13,50% Vol, je nach Jahrgang.

Sehr tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Anhaltender und angenehmer Duft mit Anklängen von reifen Himbeeren. Angenehm und weich im Geschmack mit leicht bitterem Abgang.