



Bezeichnung: Langhe Dolcetto D.o.c.

Anbaugebiet: Piemont

Rebsorte: 100 % Dolcetto

Geschmacksrichtung: trocken

Reifung: 12 Monate im Holzfass und barriques/ zwei Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Verschluss: Kork

Lagerfähigkeit: ca. 6-7 Jahre

Trinkreife: Ideal nach ca. 2 Jahren

Beschreibung:

Intensiv und tiefgründige rubinrote Farbe mit lebhaften violetten Reflexen. Weiter, intensiver, fruchtiger Duft. Voller, warmer Geschmack mit Hinweis auf Vanille. Kaum Tannine. Im Abgang einen delikaten Bitterton. Durch seine Struktur hervorragend geeignet zu gefüllter Pasta, zu Braten, gegrilltem Fleisch und reifem Käse.

