



TENUTA
CAPPALOTTO
CANTINA

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

REBSORTE

Dolcetto 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen von den Hügeln um Alba. Unter den besten Herkunftsgebieten sind Madonna di Como, Ortsteil von Alba, und Diano d'Alba zu nennen. Die geologische Beschaffenheit des Bodens und die Lage der ausgewählten Weinberge ermöglichen die Produktion hochqualitativer, edler Trauben.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur, maximal 20°C. Die Dauer der Maischegärung beträgt etwa 10 Tage.

AUSBAU

Jahrgangswein. Zu Beginn des Jahres nach der Lese ist er zur Abfüllung in die Flaschen bereit.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rubinrote Farbe. Bietet dem Geruchssinn ausgeprägte Noten von Mandeln und Veilchen. Im Mund ist er wenig, frisch und leicht bitter, wie es für diese Rebsorte typisch ist.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Ein Wein für jeden Tag. Passt gut zu allen Gängen, von Vorspeisen bis zu zweiten Gängen, die nicht allzu anspruchsvoll sind.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C.

ALKOHOLGEHALT

2,5 % Vol.

