

Dolcetto d'Alba DOC "Scanavino"



Name: Dolcetto d'Alba DOC "Scanavino"

Artikel Nr.: 2106

Hersteller: Scanavino
Herkunft: Italien

Region: Piemont

Rebsorte: 100% Dolcetto

Farbe / Art: rot
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2021
Enthält: Sulfite

Beschreibung: Angenehm weiniges Bouquet mit Noten von frischen roten Beeren und Nuancen von Lakritz. Geschmeidig am

Gaumen, mit vollmundigem Körper und Nuancen von Mandeln im Abgang.

Herstellung: Die Rebstöcke, deren Trauben für diesen Wein verwendet werden, werden nach strengen Kriterien selektiert und

stehen nur auf klassifizierten Böden rund um das Dorf Alba. Es wird ein traditoneller Vinifizierungsprozess verwendet, mit einer Mazerationszeit des Mostes auf seinen Schalen von etwa einer Woche. Der Most wird sanft

gepresst und malolaktisch fermentiert. Abschließend verbleibt der Wein zur weiteren Verfeinerung und

Stabilisierung in Stahltanks, bevor er abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.

Hersteller- Scanavino wurde in den 1920er Jahren von der gleichnamigen Familie gegründet, die nach langjähriger Erfahrung information: im Weinbau begann, ihre Trauben aus der Umgebung zwischen Langhe und Roero in der eigenen Kellerei zu

vinifizieren. Die Weine richten sich an diejenigen, die ein wohlschmeckendes Mahl gern mit einem Glas Wein verfeinern, aber auch an den, der einen ruhigen Moment des Friedens gern mit einem erlesenen Wein genießt. Das

Sortiment aus stillen Weinen wird durch eine Reihe ausgezeichneter Schaumweine abgerundet.

Servier- Ein vielseitiger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Natürlich immer gut zu feinen Braten. Empfohlene

empfehlung: Serviertemperatur ca. 18-20°C. Analysewerte: Alkoholgehalt: 12.5%

Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: < 2,0 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre