



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

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:	2016
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 traditioneller 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 inahltanks, bevor er abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Scanavino wurde in den 1920er Jahren von der gleichnamigen Familie gegründet, die nach langjähriger Erfahrung 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.
Servierempfehlung:	Ein vielseitiger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Natürlich immer gut zu feinen Braten. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: < 2,0 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre