MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA

DOLCETTO D' ALBA DOC

WEINREBE
100% Dolcetto

WEINANBAUGEBIET
Novello, Barolo

WEINREBEBAU
Traditionell (Gegenspalieranbau und Guyot Rebschnitt)

WEINLESEZEIT
Mitte September

WEINBEREITUNG
Handliche Weinlese. Aufweichen in Stahl für ungefähr 8 Tage unter einer kontrollierten Temperatur

WEINVERFEINERUNG
Im Stahlfass für 7-8 Monate Der Wein wird in der Flasche 2 Monate lang verfeinert, bevor er vermarkt wird

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Es ist rot mit intensiven violetten Reflexen. Der Bouquet ist intensiv, fruchtig und typisch. Am Gaumen ist es trocken aber harmonisch. Sein Nachgeschmack ist angenehm und mandelbitter

ALKOHOLGEHALT
Zwischen 12,5 und 13,5 %. Es kommt auf den Jahrgängen an

SERVIERTEMPERATUR
16 °C

Es ist guter und vielseitiger Wein. Es wird mehrmals jung getrunken aber es bleibt lieblich für 3-4 Jahren. Es kann jeden Tag getrunken werden
Er passt zu Salami, Vorspeisen und Hauptgerichten

MARENGO MAURO Azienda Vitivinicola - Località San Grato 1 - 12060 Novello (CN) - Italia
Tel (+39) 389 887 4628 - **www.marengomaurovini.com** - **info@marengomaurovini.com**