



Dolcetto d'Alba Bossèt

Omschrijving

Intense, robijnrode wijn met een lila glans. Lekkere, frisse geur en erg fruitig met smaken van kersen en aardbeien. Mooi in balans met weinig zuren. Zijdezachte wijn, met een typisch bittertje in de afdronk. De Beaujolais wijn van van Italië!

Druivensoort(en)

Dolcetto

Vinificatie

De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt en vervolgens naar de kelder gebracht om ontleend te worden en zachtjes gekneusd. Daarna worden de druiven onder gecontroleerde temperatuur gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Macération duurt 5 dagen op ongeveer 32 graden celsius. De fermentatie eindigt op een lage temperatuur om de intense fruitaroma's naar voren te brengen.

Ligging

De Boschetti wijngaard in Barolo is hoog gelegen. De bodem is kalkrijk en heeft een hoog percentage kwartsiet en zandsteen. Deze bodemsoort, die zeer zeldzaam is voor Barolo, brengt de typische karakteristieken naar voren van de Dolcetto d'Alba druif: fris, geurig en fruitig met duidelijke aroma's van kersen.

Spijsadvies

Een klassieke wijn die bij elke gang van de maaltijd gedronken kan worden. Heerlijk bij antipasti en zeker bij Carpaccio. Kies voor wat lichtere gerechten als je de wijn bij een hoofdgerecht serveert. Ook lekker als lunch wijn!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0409074
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2017
Streek:	Piemonte
Appellatie:	DOC Dolcetto d'Alba
Wijnhuis:	Marchesi di Barolo