



Art.-Nr.: 40009

ROBERTO SAROTTO DOLCETTO D'ALBA

REBSORTEN	Dolcetto
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RETSÜßE	0,2 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8028752000132
AUSBAU	100% Dolcetto

BODEN

Kontinentales Klima mit mikroklimatischen Besonderheiten. Große Temperaturschwankungen werden allerdings durch mediterrane Besonderheiten und die Schutzfunktion der umliegenden Berge im Rahmen gehalten. Obwohl die Reben außerordentlich viel Sonne genießen, wird ihr Reifezyklus von kalten Winden und rauen Nächten deutlich verlangsamt. Weinberge auf 350m über Meeresspiegel in ost-südost Ausrichtung in den Gemeinden Neviglie und Barolo gelegen. Kalk und Mergelböden, Guyot Rebenerziehung, Pflanzdichte von 4500 Rebstöcken je Hektar bei einem Ertrag von 7 Tonnen je Hektar.

BESCHREIBUNG

Dolcetto ist der Alltagswein der Einheimischen der Langhe-Hügel. Es ist ein fruchtiger Wein, mit einem trockenen Abgang. Dieser Wein ist weich, hat aber einen ziemlich ausgeprägten Charakter, der typisch für die Trauben ist, von denen er stammt. Es ist weich und ausgewogen und hat einen Hauch von komplexer Würze.

Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte von Hand geerntet. Zunächst werden sie für

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONT



eine Woche kalt mazeriert, um vorab schon viele fruchtige Aromen zu extrahieren. Im Anschluss daran werden die Trauben für 10 Tage im Edelstahltank vergoren und mazerieren weitere 6 Tage auf den Beerenschalen. Danach ruht der Wein für 8-10 Monate im Edelstahltank, bevor er schließlich abgefüllt wird.

Ein vielseitiger Wein, der hervorragend zu Vorspeisen wie Salami und Rohschinken, zu Suppen und Nudeln, zu hellem rotem Fleisch und einigen fetten Fischen wie Aal und Lachs passt. Er ist bei den Einheimischen als Wein bekannt, der in den Sommermonaten leicht gekühlt und zu vielen kalten Vorspeisen getrunken werden kann.