

Naam van de wijn: Dolcetto d'Alba

Producent: Sandrone

Herkomstbenaming: Dolcetto d'Alba DOC, Piemonte

Druivensoort(en): dolcetto 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven voor deze wijn komen uit meerdere wijngaarden in Rivassi (oostzuidoost gericht), Crosia-Barolo (westnoordwest gericht), Castelletto en Cascina Pe Mol-Monforte d'Albas (beide zuidzuidoost gericht) en Ravera-Novello (westnoordwest gericht). De gemiddelde hoogte ligt op 250/500 meter boven de zeespiegel. Zeer gunstige klimatische omstandigheden. De bodem is uiterst gevarieerd en bevat veel gemengde grondsoorten. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): geen houtopvoeding

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Fris en fruitig in de neus, harmonieus, mild en zacht van smaak, relatief laag in zijn zuren, toch goed in evenwicht. Serveren: 16-18°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken.

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij de lunch, met een assortiment van milde kazen en vleeswaren. Zeer geschikt voor informele momenten met een hapje, maar eveneens een prima ongecompliceerde begeleider van buffetten en eenvoudige gerechten.

Smaaktype: Volle beleving, zonder houtripping