



2021er Dolcetto d'Alba Rossana IT-BIO-015*

Ceretto Piemont

Artikelnummer	492003-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,2 g/l
Säure	5,2 g/l
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Piemont</p> <p>Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.</p>
Region	<p>Alba</p> <p>Alba, eines der besten Anbaugebiete für die Erzeugung anspruchsvoller Dolcetto-Weine, liegt zwischen den Gemeinden Barolo und Barbaresco. Die Rebfläche für den seit 1974 den DOC-Status tragenden Qualitätswein ist keine 2000 Hektar groß.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2021
Rebsorte	<p>Dolcetto</p> <p>Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebe Dolcetto wird heute hauptsächlich im Piemont angebaut, wo sie schon seit dem 11. Jahrhundert bekannt ist. "Der kleine Süße", wie er wörtlich übersetzt heißt, schmeckt auch in ganz üppiger Weise süß, obgleich die Analyse nicht die geringste Erklärung dafür bietet.</p>
Erzeuger	<p>Ceretto</p> <p>Das Weingut Ceretto wurde in den 1930er Jahren von Riccardo Ceretto gegründet, in den 60er Jahren übergab er es an seine Söhne Bruno und Marcello. Beide haben in den letzten 30 Jahren sehr viel im Piemont bewegt, sie sind mitverantwortlich, dass es dort heute moderne Spitzenweine gibt, die den Charakter der Nebbiolo Traube vorbildlich und präzise widerspiegeln.</p>
Beschreibung	<p>Es zeichnet sich durch seine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. Die Nase setzt Noten von roten Früchten, aber auch von Blüten wie Veilchen frei. Im Mund öffnet es sich mit einer saftigen Kirsche und schließt sich dann mit einem fast mandeligen Abgang.</p>
Empfehlung	<p>Es passt gut zu gewürzter Salami oder zu wichtigen traditionellen Gerichten wie Agnolotti al Ragù.</p>