Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani DOCG

Piemonte - Italië

De druiven worden op 28°C vergist in roestvrijstalen tanks. Na ca. 5 dagen laat men het sap aflopen, begint de malolactische omzetting en rijpt de wijn verder op RVS. Tegen de zomer wordt de wijn gebotteld.

WEETJE: Waar in Barolo en Barbaresco de beste wijngaarden doorgaans worden beplant met nebbiolo, worden ze in Dogliani juist beplant met dolcetto.



Proefnotitie

Robijnrode, iets paarse wijn met rijke aroma's van rood fruit, een mooie droge smaak, verfijnde zuren en in zowel geur als smaak het kenmerkende amandelbittertje.

Drinken bij

: Ideaal als begeleider van charcuterie, salades met koud vlees, gevogelte, pasta's, pizza en niet te sterke kazen.

Druivenrassen

Dolcetto

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl