



Collezione Sant'Evasio

Dolcetto d'Asti D.O.C. Superiore

Der Weinstock Dolcetto ist ein der am meisten ausgebreitete Weinstöcke von Piemont.

Er ist ein frischer Wein mit einem Stich in Früchte. Er braucht keine Lagerung.

WEINLESEZEIT

Vom 15. bis zum 22. September, je nach dem Traubenreifen.

WEINERZEUGUNG

Die ausgewählte Trauben werden ohne Traubenkamm gepresst und in Wannen mit thermischer Kontrolle gepumpt. Hier werden ausgewählte Hefen zur alkoholischen Gärung hinzugefügt.

Nach dem ersten Abziehen des Mostes und einer Umfüllung, fängt die Apfel-Milchsäuregärung an. Ausbau in Eichenfässern für ein Jahr und dann in Flaschen abgefüllt.



ORANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot.

Wohlgeruch: angenehm mit einem Stich in Rotfrüchten.

Geschmack: trocken, Samtweich, Ebenmäßig, mit einer geringen Säure.

VERZEHRBAR

In Gläsern, die zum jungen Rotwein passen, reichen.

Temperatur: 16-18°

Dieser Wein passt zu allen Speisen, insbesondere zu Risotto, Fleisch und frischen Käsen.

ANMERKUNG

Der Name dieser Wein lässt man denken, dass er ziemlich süß ist. Er bezieht sich, dagegen, auf den Geschmack der Traube, die ziemlich süß ist.



Rotwein