

Dolcetto d'Alba D.O.C.

“La Matinera”®



Bezeichnung: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Langhe

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1974

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 50-60 q

g

Rebsorten: 100% Dolcetto

Weinherstellung: Gärung im Kontakt zu den Schalen bei kontrollierter Temperatur. Anschließend in Stahltanks.

Lagerfähigkeit: 6 Jahren

Flaschenformate: 0,75 L

Sichtprüfung: Der Wein präsentiert sich gesund, lebendig und jugendlich, mit einer rubinroten Farbe, die von deutlichen violetten Nuancen geprägt ist. Er zeigt eine schöne Dichte, wirkt im Glas dunkel und ist beim Schwenken konsistent.

Olfaktorische Analyse: In der Nase ist er intensiv und unmittelbar, geprägt von klaren fruchtigen Noten von Kirsche, Waldbeeren und Brombeere. Eine leichte florale Nuance roter Blüten ist wahrnehmbar, vor allem begleitet von der typischen vinösen Note des Dolcetto d'Alba. Aromen aus der Gärung treten hervor, mit gut eingebundenem Alkohol und einem präzisen, sauberen Bouquet.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen ist der Wein trocken, mit guter Weichheit und einer Frische, die eine reichliche Speichelbildung anregt – ein Hinweis auf die Knackigkeit der Frucht. Das Tannin ist deutlich, jedoch perfekt integriert, ohne adstringierende oder pelzige Empfindungen. Der Abgang ist von einer leichten Bitterkeit geprägt, die auf die Tannine zurückzuführen ist. Der Wein zeigt eine schöne Persistenz, wirkt fein und ausgewogen und überzeugt durch eine angenehme Trinkfreude. Es handelt sich um einen sehr gefälligen Dolcetto, der für den täglichen Genuss gedacht ist – ein unkomplizierter Wein, der mit Einfachheit und Natürlichkeit getrunken wird.

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it