

San Rümü

DOLCETTO D'ALBA DOC



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Dolcetto d'Alba Doc
Rebsorte	100% Dolcetto
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	0,30 Hektar ; Coazzolo
Boden	Unterschicht aus Lehm, kalkhaltigerMergel blauer Marl und Tuff
Durchschnittl. Rebalter	25 Jahre
Lage	Süd-West/West; 300 m
Ertrag pro Hektar	90 hl /ha
Dichte (Reben/ha)	6.000
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	10 bis 15 Tage Mazeration und Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	3 Monate in Edelstahl und 3 Monate in der Flasche

BESCHREIBUNG

Die Farbe ist intensiv rubinrot mit violetten Nuancen. An der Nase ist er delikat und sehr fruchtig mit einem unmissverständlichen Anflug von Veilchen. Am Gaumen ist er trocken, ausgewogen und angenehm leicht bitter. Ein gut strukturierter, eleganter Wein, der dank seiner harmonischen Säure trinkfertig ist.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Wein, der zu allen Gängen des Essens passt. Perfekt zu Vorspeisen und nicht allzu deftigen ersten Gängen. Trinktemperatur 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT