

# 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, kalkhaltiger  
.....Mergel 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 delikater 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