



DOLCETTO D'ALBA, BASARIN DOC

CHF 23.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien

Jahrgang: **2011**

Kategorie: leichter bis mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 13.5% vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Dolcetto 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I010310.075

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Intensives rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase verführerisch, beerige Noten, typisch für die Traubensorte, konzentriert und gut gereift. Dank des unvergleichlichen Mikroklimas des Weinbergs Basarin verbinden und ergänzen sich leichte Kompott-, Eukalyptus- und aromatische Kräuternoten. Im Gaumen warm, ungemein subtil und strukturiert, die reife Frucht des Dolcetto, gepaart mit samtigen Tanninen und einem langen Abgang mit leichten Bittermandelnoten, sorgen für eine unvergleichbare Harmonie.

Passend zu: feinen Speisen, gegrilltem & gekochtem Fleisch, Leber, Gemüse wie Cardo, Artischocken, Pilze, gebratenen Zwiebeln, Kürbis

Serviertemperatur: 17 - 19°C

Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre, grosse Jahrgänge 8 - 10 Jahre

Jährliche Produktion: 10'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Basarin (1.43 Ha)

Ausrichtung: Süd

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 9 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 7 T/Ha

Alter der Reben: 30 - 40 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Mazerationsdauer: 10 - 12 Tage

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: 10 - 12 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung im Stahltank, bei konstanter Temperatur von 18°C

Ausbau:

6 Monate im Stahltank und 3 - 6 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Säure Total: 5.4 - 5.6 g/l

pH-Wert: 3.45 - 3.50